



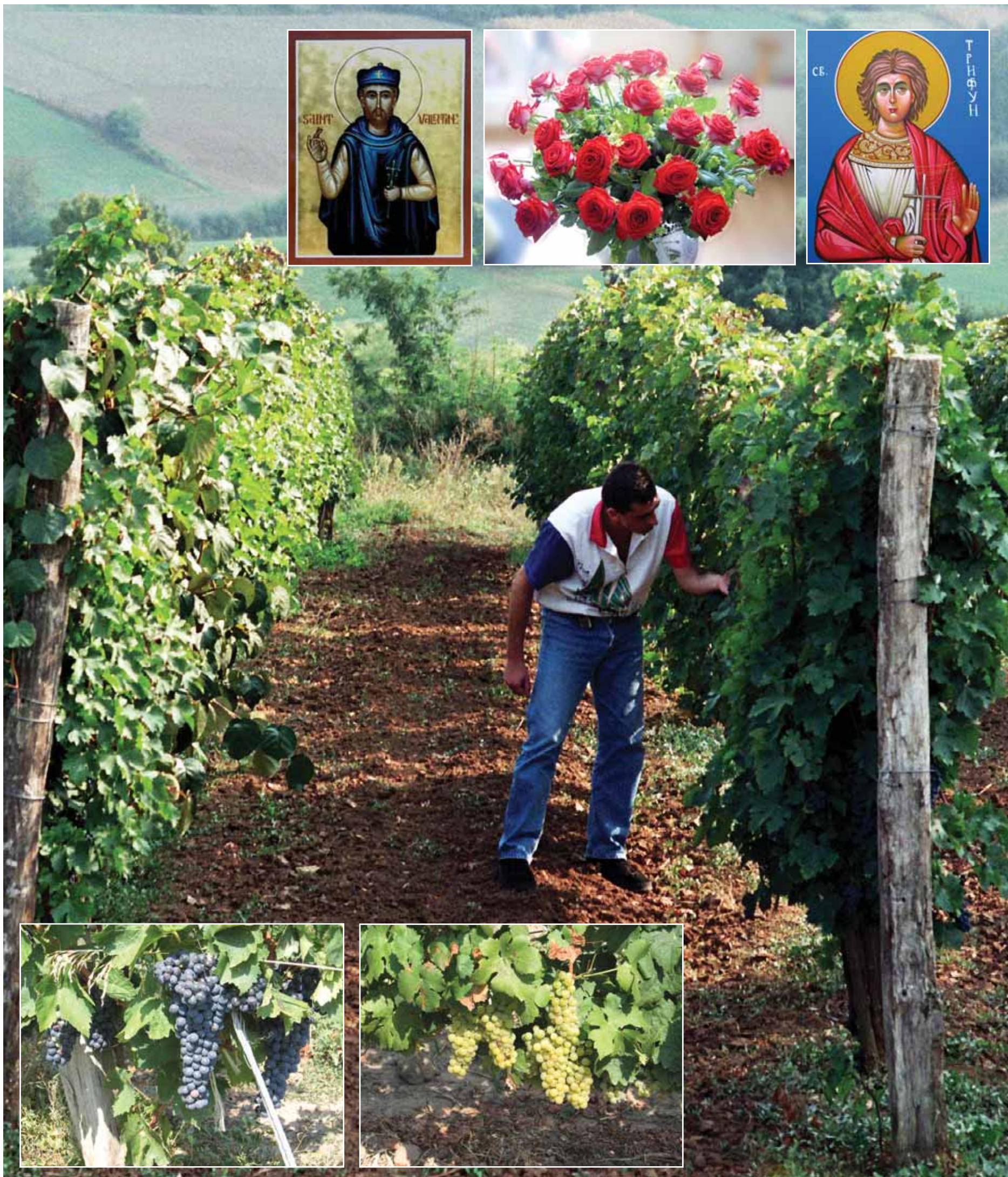
VINO & *ljubav*

Danas



SPECIJALNI DODATAK

PONEDELJAK, 14. FEBRUAR 2011.



Sveti mučenik Trifun, iscelitelj i zaštitnik vinograda i vinogradara

Čudotvorac iz Kampsade

Svetog Trifuna, hrišćanina, mučenika, lekara i iscelitelja, kojeg narod po tuje i kao zaštitnika poljskih useva, posebno vinograda i vinogradara, Srpska pravoslavna crkva proslavlja 1. februara po julijanskom, odnosno 14. februara po gregorijanskom kalendaru.

Ko je bio taj mladi iz sela Kampsade u maloazijskoj Frigiji, kojem se vekovima posvećuju crkve (irom pravoslavnog sveta, a uzgajivači vinove loze, koja se u Svetom pismu pomenje više od 1.000 puta, prinose molitve za rod svojih vinograda?

... Bog je bogat svakim darovima pa Trifunu u dan dar daruje: silu stranu nad zlim duhovima, da on le-i besne i bezumne. Trifun drži silu u duhovnu {to se daje samo naj-istijim, naj-istijim i najmolitvenijim, pa pomaže bolne i nevoljne: zle duhove progoni od ljudi, zdravlje deli kao svetlost Sunce, al' i dalje hodi s guskama, s guskama telom i nogama a sa Bogom srcem i mislima.

Ovako o Svetom Trifunu u Duhovnoj liri peva vladika Nikolaj, koji mu je posvetio dve pesme opisujući njegovo čudo i mučeništvo.

Sveti Trifun potiče iz siromašne hrišćanske porodice u Kamsadi, selu nedaleko do frigijske prestonice Amapeja.

Sveti Trifun potiče iz siromašne hrišćanske porodice u Kamsadi, selu nedaleko do frigijske prestonice Amapeja. Od detinjstva koje je proveo u uvaju i guske, pokazivao je dar isceljenja bolesti i isterivanja zlih duhova



Amapeja. Od detinjstva koje je proveo u uvaju i guske, pokazivao je dar isceljenja bolesti i isterivanja zlih duhova, piše u životinju svetih arhimandrit Justin (Popović). Taj Bogom dan talenat odveo je mladog Trifuna u Rim, gde je na poziv cara Gordijana (238-244) izlazio od ludila njegovu kćer Gordijanu. Nagradu koju je od cara za to dobio na putu do Kampsade razdelio je siromasima i u rodnom mestu nastavio da čuva guske i moli

ne me naslednikom carstva Tvog čeljenog. Primi dušu moju i usliži molitvu svih onih koji budu Tebi prinose rtrve za spomen moj, pogledaj na njih iz Tvog svetog obitalištta, daruj im obilne i netrulle ne darove: Jer Ti si jedini blag i milostiv darodavac vo vjek i vjekov, amin, molio se pred smrt Sveti Trifun.

Zbog čudesnih isceljenja nad njegovim telom, građani Nikeje čelili su da ga sahrane na svom groblju, ali im se on javio u vizijama i saopštio da čeli da se njegove mošti prenesu u rodnu Kampsadu.

Svoju „Kampasadu“ - „selo Svetog Trifuna“ ima i Beograd. To je slo na duhovna zajednica koja se okuplja oko crkve posvećene ovom svetitelju na Topiderskom groblju i njenog

se Bogu. U vreme vladavine cara Dekija (249-251) optučen je kao „hrišćanin, znalac lekarskog zanata, koji pohodi zemlje, le-i bolesne i ujedno ih u-i da veruju u Hrista, zavodi mnoge, carske naredbe ne sluša i ruga se velikim bogovima“. Posle dugog i stranog mučeništva, posećen je mačem u Nikeji 250. godine zbog nepokolebljive vere u Hrista.

Gospode Bože bogova i Caru careva, Najsvetiji od svih svetih, bogodarm Ti {to si me udostojio da završim podvig bez kolebanja. I sad Ti se molim da me ne dodirne ruka demona nevidljivog, da me ne svuče u dubine pogibelji. Nego, neka me sveti Tvoji angeli uvedu u krasna naselja Tvoja i u-



Sveti Valentin – zaštitnik zaljubljenih

Rimski vladar car Klaudije II naredio je 269. godine da se episkopu Valentinu odseče glava. Taj čin je ovog „mučenika“ u četvrtom veku kvalifikovao za sveca. Međutim, prošlo je čak 12 vekova od tada da bi Katolička crkva Svetog Valetina proglasila zaštitnikom zaljubljenih.

Od sredine januara do sredine februara stari Grci slavili su Gamelion, mesec u kojem se obeležavala svetost braka Here i Zeusa. Međutim, čini se da je običaj antičkih Rimljana konkretnije odredio 15. februar kao dan proslave Svetog Valentina. Naime, polugo i zaodnut kožom jarca, rimski bog plodnosti Luperkus slavio se u rimskom carstvu tačno 15. februara. Verovalo se da bi devojka koju taj bog „dotakne“ postajala istog trena plodna. U srednjem veku, kada Sveti Valentin i biva proglašen zaštitnikom zaljubljenih, postoji uverenje da je sredina februara u „zemaljskom carstvu“ doba kada se pare ptice. Danas tome možemo dodati da je februar mesec u kojem se pare i mačke.

Zbog toga što Sveti Valentin spada u one svece kod kojih nije bilo istorijskih činjenica povezanosti dana i sveca, izbrisan je iz katoličkog kalendara. Bez obzira na to, taj dan je za modernog čoveka jedan od najinteresantnijih i najprihvaćenijih za obeležavanje.

S. Č.



duhovnika projereja - stavrofora Dejana Dejanovića. Ovaj hram na najstarijem groblju u Srbiji sagradio je 1903. poznati beogradski trgovac, zdužbinar i dobrotvor Nikola Spasić, koji je praznik Svetog Trifuna slavio kao krsnu slavu. Prema rečima prota Dejana, Nikola Spasić je u svom testamentu izrazio želju da se u ovoj crkvi na dan Svetog Trifuna obavezno služe parastos i njemu i njegovim pokojnim suprugama i opela kad se vrše sahrane, ali da „nije ni slutio da će doći vreme da će ovde veliki broj mladog sveta dolaziti na svetu liturgiju i duhovno se vaspitavati“.

U Srbiji narod veruje da Sveti Trifun stavlja ugarak u zemlju da bi od tog dana sneg počeo da se topi i zima prestala. Ukoliko na Trifundan pada kiša ili sneg, godina će biti rodna, a ako je vedro biće nerodna, veruje se u narodu. Da bi grožđe bogato rodilo vinogradari na ovaj praznik vinom zalivaju okote.

U Metohiji, koja se smatra najstarijim srpskim vinogorjem, gde je prve okote vinove loze zasadio veliki

čupan Stefan Nemanja i koja ima viševkovnu vinarsku tradiciju, Sveti Trifun tradicionalno se svečano slavi. Srbi iz Velike Hoće i Orahovca dan započinju svetom liturgijom u kapeli Dečanske vinice, posvećenoj ovom svetom mučeniku. Posle bogosluženja odlaze u vinograde, poslednjih desetak godina samo u one koji su na bezbednom, gde započinje zvanina rezidba. Vinogradar, kad stupi u svoj vinograd, prekriži se i iz torbe izvadi vino i makaze. Prvi okot, uz molitvu, prelije prologodišnjim crnim vinom i odreže. Obred ponavlja još tri puta, tako da orezane okote povezuje nevidljiva linija u znaku krsta. Domaćini se pomole za rodnu godinu i povoljne vremenske prilike, a onda se okupe, razastru izatkan čaršav i na njega postavljaju toplu pogaču i druge ponude koje su od kuće poneli. Najstariji meštanima lomi pogaču uz čašu pića i molitve Svetom Trifunu da zaštiti sve vinograde i Bogu da godina donese ploda više od prethodne.

J. Tasić

Dan ljubavi i vina - kako je sve počelo

Mika Dajmak

14. FEBRUAR

Vino jedino piće koje je u antičkoj Grčkoj imalo svojega boga. I nimalo nije slučajno (to je Dionis bio i bog hleba. Tako je bilo u osvit naše civilizacije. Hrišćanstvo je sve to samo preuzelo: prijest se obavlja uz vino i hleb; na Dan sv. Trifuna oreživanjem počinje sezona radova u vinogradu (to ne prestaje sve do berbe. Posle se radovi sele u podrum. Onda dolazi i treći četvrtak u novembru: degustacija mladih vina. Ve počinje da „uj kako jauče vetar“ (to je tek mali predah za ušivanje u uraženom. Onda ponovo 14. februar...

Ko je pretpostavio da je u vreme „jednomylja“ pomisao na svakog boga i žilela, grdnno se prevorio. Vno je, po ko zna koji put, pobedilo.

Milenko Mari}, sada penzioner, od 1985. do 2005. godine bio je direktor Navipovog podruma u Krnjevu. Mija Radovanovi} je nekako u isto vreme bio tehnolog u tom podrumu.

Godina 1986: obili smo vinograd, ama kakvi popovi, to niko nije smeo ni da pomisli. Skoro da je sve bilo polutajno. Ali, imao sam podršku generalnog direktora, ak je i Televizija Beograd došla i sve snimila. Danas tvrdim: to je bila prva javna slava u Srbiji!

(Milenko Mari)}

Kako se danas smatra, jednom od najkvalitetnijih podruma, (to je stekao i svetsku slavu. Ali i prvu slavu u onoj državi.

„Danas ni sam ne mogu da se setim kako, ali čini mi se da sam u nekim novinama pročitao da je 14. februar dan ljubavi i vina, (to mu nekako ide zajedno“, priseja se Mari}. „Pomislio sam, (to da ne, ajde i mi to da obeležimo. U svečanoj sali, u najužem društvu napravio sam prijem, koktel za prijatelje. U ime dana ljubavi i vina. Obili smo vinograd, ama kakvi popovi, to niko nije smeo ni da pomisli. Skoro da je sve bilo polutajno. Ali, imao sam podršku generalnog direktora, koji je bio predsednik Komiteta u Velikoj Plani, pa je sve prošlo bez ikakvih ideoloških nerazumevanja. Ak je i Televizija Beograd došla i sve snimila. Danas tvrdim: to je bila prva javna slava u Srbiji!“

Ono (to je Navip tada započeo, nastavilo se: isto tako, za prijatelje, poslovne saradnike, vinogradare. Ali, počeli su da se pojavljuju i funkcioneri. Predsednik opštine, naravno, onda i Predrag Dumanovi}, potpred-

sednik Privredne komore Srbije, bio je tu i Božidar Mihajlovi}, u to doba direktor Srbije vina. Nije ni čudo, Navip je bio veliki proizvođač, veliki izvoznik.

Mija Radovanovi} je, ve po funkciji bio uključen u celu radotu, pa može da svedoči i kako se 1989. slavije preselilo u motel Krnjevo, a Sv. Trifun i zvanično bio priznat kao slava vinogradara. Mija je imao razloga i da bude vezan za Trifuna. U rodnoj kući obnovio je vinograd pa 1990. predstavio prvo svoje vino.

U podrumu od 60 kvadratnih metara počela je proizvodnja, u samo dva tanka od po 1.500 litara. No i tako skromno, bilo je dovoljno da posao počne da se razvija. Ne doduše još toliko da traži celog Miju. Još je sedeo na dve stolice: pre podne u Navipu, po podne u svom podrumu. Prve količine vina bile su više nego skromne: taman onoliko koliko popije jedna kafana.

Uz sve ono (to nas je pratilo devedesetih godina, uz inflaciju, ratove (u kojima nismo učestvovali), pad standarda i opšte beznađe, (tada još) mali podrum Radovanovi}, postao je porodična manufaktura. Stalno su počeli da rade, uz oca Draketa i majka Dobrile, supruga Milijana, pa se sa ne (to manje od dva hektara vinograda vino izlivalo u dvadeset hiljada boca. Vrhunsko i kvalitetno: rajnski rizling od 1990. kada je prva boca započela, dve godine kasnije i sve popularniji (ardone, a od kraja devedesetih i kaberne sovignon, po mnogima kralj me u crvenim sortama.

Etikete su još lepili ručno, a na svakoj ispisivali godinu i seriju.

To je ve vreme kada priča dobija obrise bajke. Vinogradi su se (irili, danas se prostiru na 21 hektaru, godišnja produkcija je 200.000 boca, Mija više ne sedi na dve stolice, a Navip...

„Konačno je 2007. godine propao“, kaže Mari}. „Podrumi zvrje prazni, vinogradi su počupani, ako je Mija, a jeste, pravo dete i naslednik Navipa, onda svi možemo da budemo ponosni i ne ba sasvim nezadovoljni.“

[ta znači to, ne ba sasvim, čitaoci

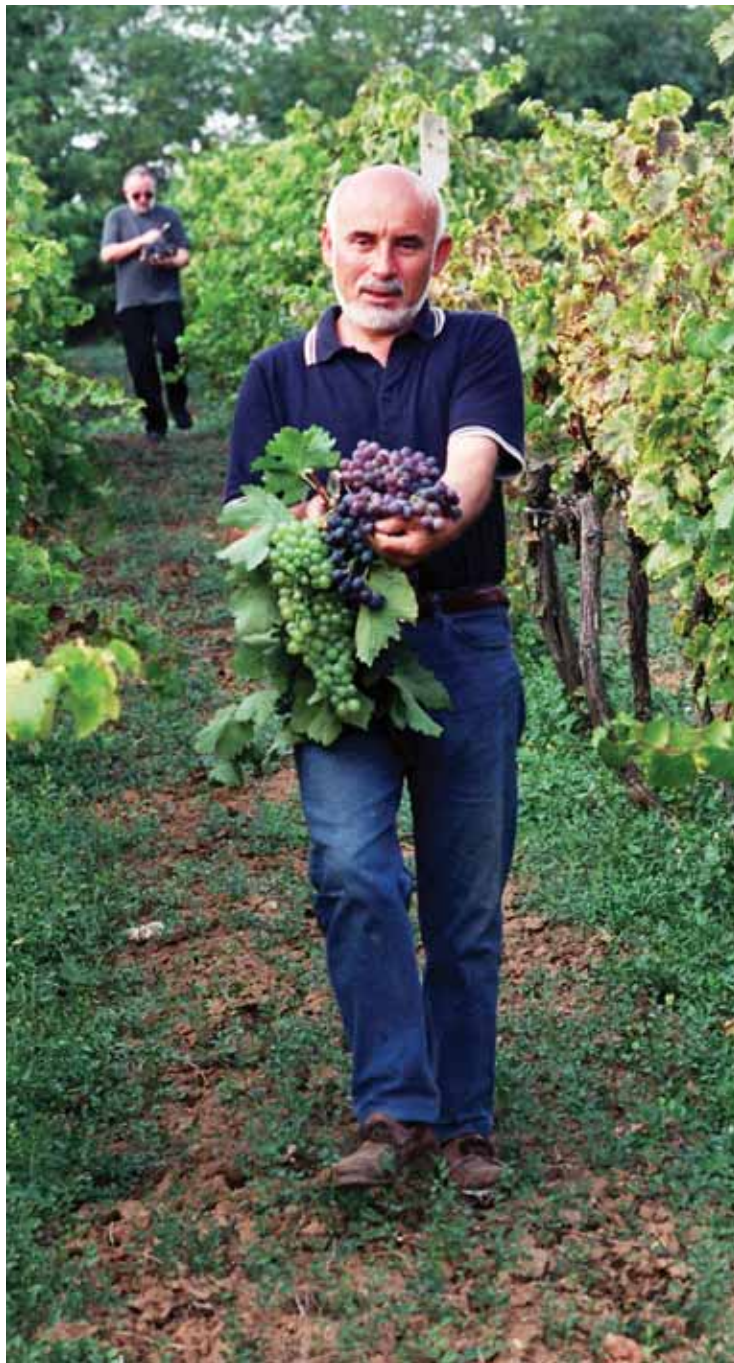


Foto: Miroslav Đagojević

Svedok kako se 1989. slavije preselilo u motel „Krnjevo“, a Sv. Trifun i zvanično bio priznat kao slava vinogradara: Mija Radovanović

Je lako zaključiti ako na današnji dan posete nekog od novopoenih vinogradara, ako se osvrnu na bogatu trpezu, vina (to se liju potocima, desetinu popova (to seku jedan kolač, no-

vopečene vernike (to ne znaju ni kako da se prekrste.

Da li Mari}a pozivaju na neku od tih slava, zaboravio sam da ga pitam. Namerno.



Foto: Miroslav Đagojević

U ime dana ljubavi i vina: Milenko Marić



IZREKE O VINU

U vodi vidimo svoj odraz. Ali, u vinu opačamo srca drugih

stara francuska izreka

Vino je piće za bogove, mleko je piće za bebe, čaj je piće žena, a voda je piće za zveri

Džon Stjuart Bleki

Bog je stvorio vodu a čovek vino

Viktor Igo

ZANIMLJIVOSTI O VINU

- ❖ U vreme faraona Tutankamona u Egiptu, 1.300 godina p.n.e, vino je bilo rezervisano za višu klasu, dok je „običan svet“ pio samo pivo;
- ❖ Sa starenjem crvena vina postaju svetlija, a bela tamnija;
- ❖ Prosečan broj zrna grožđa koji je potreban da se dobije boca vina je 600;
- ❖ Sve do sredine XVII veka, proizvođači vina u

Francuskoj nisu koristili plutane zatvarače. Umesto njih su koristili krpe potpoljene u ulje i njima su zatvarali boce;

- ❖ U srednjem veku vino se koristilo i kao novac;
- ❖ Madam Pompadur je izjavila kako je šampanjac jedino vino posle koga žena ostaje lepa;
- ❖ Kolekcionar vinskih etiketa službeno se zove vintitulist;
- ❖ Prema persijskoj legendi, vino je „otkriveno“ u današnjem Iranu kada je žena šaha koji se

zvao Džamšid slučajno popila nešto pokvarenog soka od grožđa, malo se opila i to joj se svidelo;

- ❖ Platon je smatrao da mladići do 18 godina ne bi trebali da piju vino, jer „ne bi trebalo dodavati vatru na vatru“;
- ❖ Najbolji način da se otklone fleke od crvenog vina je da se tkanina potopi u suvo belo vino pre nego što se mrlja osuši;
- ❖ Prosečna starost francuskih hrastova posećenih za vinsku burad je 170 godina.

Darko Jakšić, savetnik za vinogradarstvo i vinarstvo u Ministarstvu poljoprivrede Republike Srbije

U celom svetu je vinska kriza

Katarina @ivanovi}

KONTROLA KVALITETA

Svedoci smo da vinska kriza traje u celom svetu, a pre svega u Evropskoj uniji gde postoji permanentni rast viška vina, opadanje potrošnje i visoka cenovna konkurentnost vina iz neevropskih zemalja. Takva situacija utiče i na naše tržište, gde su troškovi proizvodnje grožđa i vina, zbog usitnjenosti poseda i proizvodnje, dosta veći u odnosu na prosek, a novčana pomoć je skromnija u odnosu na EU koja izdvaja ogromna sredstva za ovaj sektor - kaže za Danas Darko Jakšić, savetnik za vinogradarstvo i vinarstvo u Ministarstvu poljoprivrede Republike Srbije.

• Kakve su evropske i svetske tendencije u oblasti vinarstva i vinogradarstva u ovoj godini? Evropska unija poslednjih godina pristupila je korenitoj reformi u ovim oblastima. Kakvi su konkretni planovi Unije za 2011? Gde smo tu mi?

- Evropska unija je prošle godine krenula sa agresivnim nastupom svojih vina na tržištima trećih zemalja, kao što je Srbija. U sadašnjoj situaciji dominacije „vinskih giganta novog sveta“ opstaju samo vinarije koje proizvode velike serije vina (istih etiketa), dobrog kvaliteta, a relativno niskih cena. Podsećamo da npr. u Australiji, koja je trenutno jedna od najuspešnijih vinskih zemalja, 90 odsto njihove proizvodnje čine samo 10 vinarija. Ovi proizvođači, u uslovima brzog načina života, nemaju problem u poslovanju, pošto kontinuirano snabdevaju sva tržišta, pa su postali prepoznatljivi kod potrošača širom sveta. Da bi EU prevazišla probleme u proizvodnji vina, započela je korenitu reformu vinskog sektora. Ona se zasniva na finansiranju proizvođača koji žele da napuste vinski sektor, a omogućavanju velikim proizvođačima da podižu vinograde. Međutim, nas je najviše pogoditi mera kojom se pomaže EU proizvođači da promovišu vina u trećim zemljama, kao što je Srbija.

• Kakvi su planovi Ministarstva poljoprivrede?

- Ministarstvo poljoprivrede planira da u 2011. godini sprovodi mere pomoći proizvođačima grožđa i vina, kao i sadnog materijala vinove loze. Naime, nastaviće se sa podsticanjem podizanja vinograda kroz nadoknadu troškova za kupovinu sadnica u prvoj godini sadnje i nadoknade dela troškova za postavljanje naslona u drugoj godini, ali sa posebnim akcentom na autohtone sorte i siromašnijim vinogradarskim područjima. Na taj način će se zadržati pozitivan trend povećanja površina pod vinogradima, a indirektno će se uticati na za-

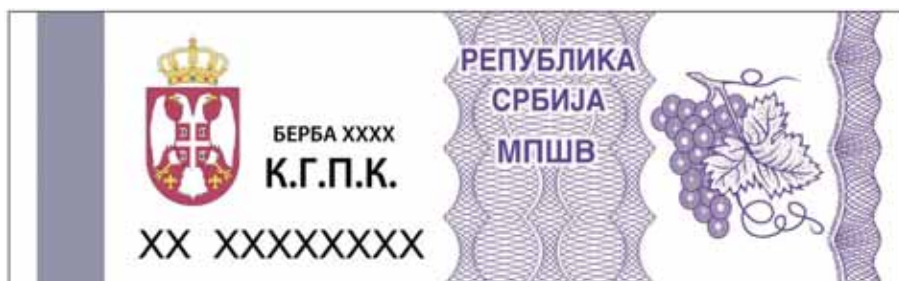
Pijemo vina niskog kvaliteta

- U Srbiji se uglavnom piju strana vina niskog kvaliteta. Nažalost, proizvođači vina se suočavaju sa većinom tržišnom dogmom prisutnom kod naših kupaca, da je sve što stiže iz inostranstva bolje od našeg. To se kod vina uglavnom može pokazati kao netačno. S druge strane, tržište vina je uglavnom needucovano i može se reći da od onih koji vole i piju vino, tek je 10 odsto „vinski pismenih“. Takođe, nesportska utakmica se vodi između naših i stranih vina, kako na domaćem, tako i na inostranim tržištima. U principu vina iz zemalja sa definisanom strategijom ili ona iz EU, potiču od proizvođača sa ogromnim državnim i finansijskim privilegijama, te naša vina iz podruma koji su građeni uglavnom iz sopstvenih sredstava, ne mogu biti cenovno konkurentna, bez obzira na kvalitet koji je često i bolji - kaže vinar Gvozden Radenković.

državanje mladih proizvođača na selu, u ruralnim brdskim krajevima, odnosno u vinogradarskim krajevima. Takođe, nekoliko godina se nastavlja sa kreditiranjem vinogradarske i vinarske proizvodnje kroz povoljne kreditne programe, subvencioniranje kupovina opreme i uređaja za vinarije, od muljača, inoksa sudova, vinifikatora, buriča za barike i etiketirke do uvođenja sistema za kontrolisanu fermentaciju i hladnu stabilizaciju. Od 2011. godine se, pored već postojećih mera, u skladu sa raspoloživim budžetom, razmišlja i o uvođenju pomoći „malim“ vinarima kroz besplatnu kontrolu kvaliteta.



Ministarstvo poljoprivrede planira da u 2011. sprovodi mere pomoći proizvođačima grožđa, vina, kao i sadnog materijala vinove loze: Darko Jakšić



• Ministarstvo poljoprivrede je promovisalo markice kvaliteta i porekla za vina sa geografskim poreklom, krajem prošle godine. Kakva je procedura za njihovo izdavanje?

- Da bi neki proizvođač imao tu privilegiju da svoja vina obeleži markicama kvaliteta i porekla (evidencionim markicama za vina sa geografskim poreklom), potrebno je da se ispune nekoliko uslova, odnosno procedura usvajanja elaborata, strogih kontrola proizvodnje, kao i procedura senzornog ocenjivanja vina sa geografskim poreklom. Broj markica na koje proizvođač ima pravo u cilju obeležavanja proizvedenog vina određuje se, nakon kontrole, u rešenju koje izdaje Ministarstvo poljoprivrede.

• Da li su one obavezne za proizvođače koji žele da plasiraju svoje vino na domaćem ili inostranom tržištu? Koliko ima vrsta markica za vina?

Koliko proizvođača ih je dosad nabavilo?

- Obeležavanje vina sa geografskim poreklom, odnosno svake pojedinačne boce je zakonska obaveza kako za domaće, tako i za strano tržište. Za vina bez markica se ne garantuje geografsko poreklo, a po pitanju kvaliteta, takva vina samo ispunjavaju minimalne parametre. U skladu sa različitim kvalitetnim kategorijama, markice se izražavaju u različitim bojama, i to zelena za regionalna vina - G.I, crvena za kvalitetna vina - K.P.K. i ljubičasta za vrhunska vina - K.G.P.K. Svaka markica ima svoj serijski broj, koji se evidentira u bazi Ministarstva poljoprivrede, kao i u Zavodu za izradu novčanica. Te podatke može koristiti inspekcija, pa je na taj način olakšana kontrola proizvodnje i prometa vina sa geografskim poreklom.

Dosad je preuzeto oko 300.000 markica iz berbe 2009. godine, što je učinilo osam proizvođača vina sa geografskim poreklom. U narednom periodu, nakon završetka proizvodnje vina sa geografskim poreklom iz berbe 2009, očekuje se preuzimanje najvećeg broja markica kvaliteta i porekla.

Vinogradi negotinske regije

SPECIJALNI DODATAK **Danas**

ponedeljak, 14. februar 2011.

Rajacke pivnice, pravi mali kameni gradovi vina, postali turistička atrakcija Negotinske krajine

Srpski Sveti Stefan

Rajacke pivnice ili pimnice, kako ih sami meštani nazivaju (izraz potiče od glagola - pijmo, piti) smatraju se jedinstvenom atrakcijom jer predstavljaju pravi mali kameni grad vina ili, kako ga još nazivaju „Srpski Sveti Stefan“. Ovom jedinstvenom etnološkom kompleksu nisu odoleli ni filmski reditelji, pa je nekoliko domaćih i stranih filmova snimljeno upravo tu.

Od davnina su vinogradari smatrali da vino mora da odstoji u tišini, izvan ljudskih naselja, daleko od stoke, njene buke i mirisa. Zato su u značajnijim vinogradarskim regijama pored vinograda pravljena mala naselja u koja su vinogradari prelazili tokom berbe i muljanja vina. Potom je vino ostajalo da radi u tišini napuštanih naselja. U okolini Negotina sačuvane su Rajacke i Rogljevske, a kažu da ih je svako selo imalo.

Prigodu ljudi da je i knez Miloš imao svoje pivnice u ovom kraju. Južno od Negotina, na obali Timoka, nalaze se naselja Rajac i Rogljevo. Udaljena su međusobno nepuna tri kilometra. Na padini iznad sela se nalaze stari vinogradi. Gotovo je sigurno da su vinovu lozu na osunanim padinama iznad Timoka gajili i Rimljani. Pretpostavlja se da su prethodne pivnice bile brvnare, a današnje, od kamena, su napravili majstori iz Makedonije u poslednja dva veka. Na padini iznad sela Rajca niču se vinogradi, a na vrhu brda je stisnuto

i rogljevskih pivnica je najkvalitetnije u Negotinskoj Krajini. To potvrđuje i „Zlatna medalja“ koju je vino iz Rajca dobilo 1935. godine na velikoj svetskoj izložbi u Parizu. Najbolje vino pravi se od sorti zlaćunjak i game bojadiser. Prva sorta grožđa daje vinu buke, a druga lepu boju. Belo vino se pravi najčešće od rizlinga i smederevke. Rajacka vina čuvaju se u buradima od po pet hiljada litara u tišini pivnica. Meštani tvrde da je lekovito jer bolesti srca i krvnih sudova su kod njih nepoznate. Još su njihovi preci govorili – Rajacko vino ne opija. Ono podstiče da se dobro misli, bolje govori, a najbolje peva.

Pimnice u selu Rajac nalaze se nedaleko od istoimenog sela, na brežuljku pored Timoka. Predstavljaju jedinstven arhitektonski kompleks

mestima, bilo i u XVIII. veku. Kao i ostala naselja pivnica formirane su od nepravilnih ulica sa središnjim platom sa zapisom i natkrivenim bunarom kao kulturnim i zbornim mestom.

Pivnice sela [tubik nalaze se na oko pet kilometara od Negotina, a 15-ak od istoimenog sela. Nekada ih je bilo preko 300, a do današnjih dana ostalo je sačuvano tek tridesetak. Građene su kao prizemne drvene zgrade sa trenom ili, pak, spratne sa podrumom.

Pivnice u selu Smedovac se za razliku od prethodnih kompleksa nalaze na samom ulazu u selo, na putu između Rogljeva i Rajca.

Osim pomenutih, treba napomenuti da je najveći kompleks pivnica nekada bio u selu Tamniš, sa kame-

voj lovnog turizma. Bogato istorijsko i kulturno nasleđe uključuju i arheološke nalaze iz neolita, ostatke rimske kulture iz doba tetrarhije, srednjovekovne manastire i spomenike iz novije istorije koji zajedno sa netaknutom prirodom i razvijenim seoskim turizmom čine Opštinu Negotin jednom od najatraktivnijih turističkih destinacija u Srbiji. Okružen planinskim vencima, (Miroš, Crni vrh i Deli Jovan), i otvorenim prostorom sa istočne i južne strane opština Negotin predstavlja najkontinentalniju oblast istočne Srbije sa najtoplijim letima i najohotrijim zimama. U zimskim mesecima čuva u termometru spušta se i do 30 stepeni Celzijusa ispod nule, a nisu retke godine kada merenja tokom leta pokažu i 40 stepeni u hladu.

MANIFESTACIJE KOJE PREPORUČUJE

Dušan Petrović

direktor Turističke organizacije Negotin



Vinogradarska slava na Rajackim pivnicama

Sveti Trifun je tradicionalna manifestacija u opštini Negotin, s obzirom da je naš kraj jedan od najpoznatijih vinogradarskih krajeva u Srbiji. Organizuje se na čuvenim rajackim pivnicama u autentičnom ambijentu za ovu vrstu pravih boemskih proslava. Svake godine okuplja sve više vinara, vinogradara i gostiju iz cele Srbije koji dolaze da uživaju u muzici, ambijentu i čuvenim rajackim vinima

Datum: 14. februar

Mokranjčevi dani

Svakog septembra, počev od 1966. godine, u Negotinu se odvija praznik muzike u spomen najvećem srpskom kompozitoru Stevanu Stojanoviću Mokranjcu. Na ovom festivalu gostovali su i gostuju najpoznatiji izvođači iz Srbije i sa prostora bivše SFRJ, ali i mnogi poznati svetski pijanisti i horovi. Natpevanje horova je svojevrsna kruna „Mokranjčevih dana“. U okviru pratećeg programa Festivala odvijaju se brojne izložbe slika, promocije knjiga, književne večeri i izleti do turističkih destinacija Negotinske Krajine.

Datum: 16-20. septembar

Međunarodni Sajam meda i vina

Sajam okuplja veliki broj učesnika iz Srbije, Bugarske i Rumunije, proizvođače meda, vina, suvenira, lekovitog bilja, prateće opreme, gastronome, i sve one koji se bave prodajom, distribucijom i konzumiranjem meda i vina. Pored zvaničnog programa održavaju se degustacije i predavanja iz oblasti vinarstva i pčelarstva. U sklopu programa je ocenjivanje i proglašenje najboljeg vina na Sajmu.

Datum: 12. maj

Krajinski običaji

Manifestacija u čast velike pobede srpske i ruske vojske predvođene Karadordem, Hajdukom Veljkom, Milenkom Stojkovićem i Petrom Dobrnjem nad turskim Mula pašom 1807. godine. Veliki broj posetilaca uživa u nadmetanjima svirača, prelja, pastirskim igrama, spremanju narodnih jela i na kraju naravno izboru najlepše čobanice.

Datum: 18. i 19. jun

Negotinski vašari

Jedan od najvećih i najpoznatijih vašara u Srbiji je svakako jesenji Negotinski vašar koji se neprekidno održava još od 1836. godine. Već od 1839. ustanovljen je i letnji vašar, a 2004. godine i prolećni. Okuplja hiljade onih koji nešto prodaju, kupuju, ali uglavnom ljude željne dobrog provoda i druženja na masovnim skupovima.

Datum: 8 maj, 12. jul i 21-23. septembar



Foto: Dragoslavilic

nom poploanim ulicama i trgovima u kojima su radile trgovine. Među tim, poslednja kamena pivnica u ovom kompleksu poručena je 1955. godine.

Bogato istorijsko i kulturno nasleđe

Opština Negotin se prostire na tromeđi Srbije, Rumunije i Bugarske i pretežno je orijentisana na poljoprivredu, i to na proizvodnju grožđa i vina. Oko 1.700 hektara opštine je pokriveno vinogradima koji se koriste za proizvodnju vina sa tradicijom dugom sedam vekova. Proizvodnja kvalitetnih itarica i povrća je takođe veoma razvijena, a velike površine pod umama koje su bogate lekovitim biljem, pećurkama i ostalim umskim plodovima kao i raznovrsnom niskom i visokom divljači pružaju mogućnosti za izvoz jedinstvenih ekoloških proizvoda kao i za raz-



oko tri stotine vinskih podruma – pivnica ili pimnica, kako su ih nekad zvali. U centralnom delu ovog neobičnog sela nalazi se drvo - zapis, nadstrešnica i bunar. Kada se prođe pravi lavirint „ulica“, dolazi se do groblja sa neobičnim spomenicima koji su pravljani od istog kamena i ukrašeni na isti način kao pivnice. Na spomenicima su posebno uočljivi obrnuti kukasti krstovi – simboli sunca. Ovi drevni indijski simboli su nedokučivim putevima prešli pola sveta i našli pravo odredište na osunanim brdima Rajca. Vino iz rajackih

vinskih podruma nastao od polovine XVIII do tridesetih godina XX veka. Kompleks čini 270 pivnica oko centralnog trga sa šesmom. Građene su od tesanog kamena i brvana, a pokrivene keramikom. Podrumi su delimično ukopani u zemlju kako bi temperatura vrlo malo varirala tokom godine, a na spratu su prostori za boravak u doba berbe i negovanja vina.

Pimnice u selu Rogljevo predstavljaju kompleks od oko 150 pivnica. Većina je podignuta u XIX veku, mada se smatra da ih je, kao i u drugim

Nastavak na strani VIII

Vina iz Vinarije „Tanića pimmnice“ u selu Tamnič u Negotinskoj Krajini

Po receptu predaka iz vinskih sela



Kontakt:
Dušan Plavčič

e-mail:
tanicapimmnice@hotmail.com

Tel:
062/45 45 33
064/98 38 919

Tamnič je selo u Negotinskoj Krajini uz reku Timok i granicu sa Bugarskom. Najtoplija leta (+ 40 C) i najhladnije zime (do -30 C) čine da ovaj kraj ima najizrazitiji oblik kontinentalne klime. Međutim, prosečno 265 sunčanih dana u godini ovaj „srpski Sibir“ svrstavaju u jedinstvene regione u svetu za gajenje sorti grožđa za crvena vina. Vinogradarstvo i vinarstvo ovde su stari koliko i misao o ljudskom postojanju. Idilični opisi i slike rajskih pimmnica mogu se danas videti u mnogim publikacijama, kao i pročitati lamenti nad divnim crvenim vinom, te priče o dvorovima na kojima se pilo, i nagradama koje je osvajalo u dalekim zemljama u davno prošlim vremenima.

Mnoga obeležja govore o tome. Ljudske ruke i teško rad kroz vreme podiglo je spomenike u slavu grožđa i vina u obliku vinskih sela - pimmnica - u mestima Rajac, Rogljevo i Smedovac. Najlepe i najveće pimmnice u selu Tamnič, nerazumnim gestom lokalnog stanovništva nestale su sa lica zemlje pedesetih godina prošlog veka. Zatirali su se polako tragovi krajskih vinara i vinograda. Oni vinogradi koji nisu iskorišćeni, bili su zamotani u gust korov i trnje, i davali još po neki grozd, više kao opomenu. Dugim zimama izloštene su bile stare bačve, a pepeo zaborava lagano je prekrivao pimmnice i ono malo preostalog ivlja.

Rodonačelnici porodice Tanić, braća Mihajlo i Pavle, bili su uspešni vinogradari, vinari i trgovci. Pavle, trgovac, konjički major koji je pregazio albanske gudure, zadužbinar koji je podigao crkve i škole u selima Tamnič i Čubra, vinar čija je vina zbog kvaliteta i ličnog poznanstva pio i kralj Milan Obrenović. Zabelečeno je u popisu sresa koji je sproveden po oslobođenoj Krajini od Turaka da su Mihajlo i Pavle Tanić 1836. godine imali 45.000 čokota vinove loze. Njihovi potomci, otoc i njegova deca Aleksandar, Dušan i Radmila nastavili su porodičnu tradiciju i u periodu između dva rata imali podrumne za



prodaju sopstvenog vina u Sarajevskoj i Nemanjinoj ulici u Beogradu.

Ratna, politička, materijalna i moralna ludila koja su harala našim prostorima, učinila su da uspešna porodična posao u posleratnom periodu potpuno zamre. Nostalgija se anjela na srećno detinjstvo, želja i obaveza da ne ugase prezime, i ne obrukaju one koji radom kroz generacije ralom i volovima izorali iz tamničke zemlje nasno prezime Tanića, dovela je njihove potomke ponovo u predele našeg odrastanja, da nastavie pokidane niti porodične tradicije.

Sve što je izgledalo kao nemoguće - obnoviti stare podrumne, podignuti nove vinograde, sklopilo se samo od sebe pritisnuto voljom, radom i posle dve godine duh vina iz berbe 2007. napokon je zatvoren u bocu.

Danas gotovo dva veka kasnije sa 60.000 čokota potomci su tek neznatno nadmašili pretke. Porodica Tanić danas poseduje 12 ha savremenih vinograda, sorti isključivo za crvena vina, cabernet sauvignon, merlo, syrah i carmenere i podrum trenutnog kapaciteta 25.000 litara.

Opisivati vina, teško je i nezahvalan posao kao na primer opisivati ženu ili ljubav. Uvek rizikujete da nekoga uvredite i povredite nečije lepo mišljenje o sopstvenom znanju i stručnosti. Mnogo je onih koji smatraju da znaju puno o vinu ili još gore da je njihova misao jedina prava i merodavna. Nemajući poverenje u sopstveni ukus okružili smo se tužnim mišljenjima, procenama i sklonostima te uglavnom većina nas pije ono što se drugima dopada ili misle da im

se dopada. To ne znači da ne postoje ljudi koji znaju vino i mogu da daju i donesu ispravan i objektivni sud o njemu. U tim opisima ponešto je vam biti jasno ali postoji realna mogućnost da puno toga ne razumete. Čak i ako probate vino o kome se neko od kritičara laskavo izrazio, ne znači da je se ono i vama dopasti i da ćete u njemu naći sve ono što je pomenuti napisao da postoji. Ako sami sebi birate partnera, i u toj tako važnoj odluci se oslanjate na sopstveno znanje i ukus, zašto to ne učinite i sa vinom. Probajte, pijte, tražite i sigurno ćete naći ono pravo.

Naš pomoćnik se sastoji u tome da vam ponudimo ono što mi stvaramo. Unapred se izvinjavamo onima koje je ovo otkrovenje razočarati, i radujemo zajedno sa onima kojima je ispijanje našeg vina pružiti zadovoljstvo.

Trenutno u ponudi porodica Tanić ima sledeća vina:

SINOR – suvo crveno vino iz berbe 2007. proizvedeno od sorte caber-

net sauvignon. Sa 12.8% alkohola. Vinifikacija je vršena u tankovima od inoxa dok je odležavanje nastavljeno u hrastovim bačvama i bocama. Vino je blagotvorno i harmoničnog ukusa sa mirisnim tonovima višnje i borovnice.

SINOR-S – suvo crveno vino u sistemu kontrole geografskog porekla proizvedeno od sorte cabernet sauvignon iz berbe 2009. Vinifikacija je vršena u tankovima od inoxa dok je odležavanje nastavljeno u hrastovim bačvama i bocama. Vino poseduje blage i uravnotežene tanine, 13.5% alkohola, sa mirisnim tonovima ribizle i umskog voca.

VIZAR – suvo belo vino proizvedeno od sorte rajnski rizling iz berbe 2008 sa 12,5% alkohola. Vinifikacija i odležavanje vina vršeno je u tankovima od inoxa i bocama. Vino se odlikuje sortno izraženim kiselinama i svežinom sa aromama citrusa.

Iz berbe 2011. godine pojaviće se i vina od sorte merlo kao i kupaća caberne sauvignona i merloa.



Винарија Танића Пимнице
ТАМНИЧ - НЕГОТИНСКА КРАЈНА СРБИЈА

Nikola Mladenović nastavio porodičnu tradiciju uzgoja grožđa i proizvodnje vina u Vinariji „Matalj“

Povratak u vrh evropskog tržišta

Oslobođeni i trite vina u Srbiji a znaju i da je Negotin vinogradski raj gde se može uzgajati vrhunsko i jedinstveno grožđe i rešili smo da upotrebimo znanje koje imamo i obnovimo proizvodnju vina, podižući je na viši tehnološki nivo - kaže za Danas Nikola Mladenović Matalj, koji je nastavio tradiciju uzgajanja grožđa i pravljenja vina u porodičnoj vinariji. On dodaje da je porodica obnavljajući i porodičnu tradiciju čelela da vrati negotinsko vino u sam vrh i na evropsko tržište - tamo gde je i bilo u 19. veku.

U porodici Mladenović, koja potiče iz Negotinske Krajine, postoji viševekovna tradicija uzgajanja vinove loze i pravljenja vina.

- Moj praded je obrađivao tri hektara vinograda i proizvodio oko tri vagona vina. Prodavaju ih uvenio negotinsko crno ali i belo vino u Beogradu, ostvarivao je odličan prihod. Posebno se pamti period kada su vinogradi u Evropi stradali od filokseze krajem 19. veka, kao izuzetno uspešan period negotinskog vinarstva. Tada su evropski trgovci kupovali vino u Negotinskoj Krajini i transportovali ga Dunavom do evropskih potrošača. Za taj period se vezuju i obnova i izgradnja prelepih pivnica u selima Negotinske Krajine, od kojih su danas najpoznatije Rajčice, ali bi rečalo reći svakako da su postojale i smeđovačke, rogljevačke, tamničke, tubičke itd. Ideja za obnovu starih podruma i izgradnju moderne vinarije u mojoj porodici se javlja početkom 2000. Studirao sam i završio tehnologiju sa namerom da se vratim u rodni kraj i obnovim porodični posao. U realizaciji projekta smo ušli kada su se stekli

neki uslovi, početkom 2007. Tada smo i započeli podizanje vinograda - priča Matalj.

U podrum vinarije „Matalj“ tokom 2008. instalirana je najmodernija oprema iz inostranstva, koja je neophodan preduslov za proizvodnju vrhunskog vina.

Naš sagovornik ističe da je pored moderne tehnologije, jedan od uslova za kvalitetan proizvod bitno odgovarajuće tlo za uzgoj vinove loze. Negotinska krajina to jeste, naglašava



on, podsećajući da je taj region krajem 19. veka izvozio više vina nego što danas proizvodi.

- U vinarstvu je najbitnije biti autentičan, a Negotin to jeste, pre svega zbog svoje viševekovne tradicije, geografskog položaja, i zemljišta na kojem se mogu uzgajati sorte za crvena i bela vina. Treba istaći da je Negotinska Krajina u Srbiji predeo sa najmanjom godišnjom količinom padavina i najvećim broj sunčanih dana.

Matalj vinarija trenutno obrađuje 11 hektara vinograda, podeljenog na dva poljoprivredna gazdinstva - vinograd „Dunavska terasica“, sa vrstama Chardonnay i Sauvignon Blanc i vinograd „Kremen“ sa Merlot i Cabernet Sauvignon sortama.

Prvu berbu i preradu grožđa imali smo 2008, a trenutno proizvodimo vina „Terasa“ Chardonnay, „Dušica“ - rose od Gamay i „Kremen“ Cabernet Sauvignon. Radi se o modernim vinima sa pečatom negotinske tradicije u kojem se prepoznaje podneblje. Tržište je, takođe, prepoznalo autentičnost koju nosimo u sebi. Trenutno proizvodimo i prodajemo oko 20.000 boca, što smatramo uspehom jer postojimo svega dve godine na tržištu sa ovom etiketom - navodi Matalj.

U planu vinarije je podizanje još pet hektara vinograda sa pretežno autohtonim sortama Negotinske Krajine u nekoliko narednih godina, kao i podizanje kapaciteta vinarije na 100.000 litara sa najmodernijom opremom.

- Proizvodnju obavljamo prateći najsavremenija dostignuća iz oblasti tehnologije vina i sa najmodernijom opremom. Sva vina se proizvode uz kontrolu fermentacije bilo u inoksu ili drvetu. Posebno smo pono-



sni na odležavanje crvenog vina „Kremen“ u hrastovim buradima od 225 litara, takozvanim barik buradima. Smatramo da srpski hrast ima odličan potencijal i da se u sadejstvu sa njim može dobiti veoma kvalitetno i pre svega autentično vino. Treba reći i da Negotinska Krajina ima najbolji potencijal za uzgajanje crnog grožđa i njegovo idelano dozrevanje, što je posebno bitno kod Cabernet Sauvignona. Isključivo od idealno zrelog Caberneta pravimo vino „Kremen“. Cabernet je najzahtevnije grožđe i po pitanju sazrevanja u Srbiji a Negotin pogotovu za tu sortu ima idealne uslove, kakve nemaju ostala vinogorja. Naš „Kremen“ isključivo pravimo od takvog idelano zrelog grožđa (što se vidi i u samom vinu. „Terasa“ Chardonnay je poseban domaći Chardonnay sa izraženim mineralnim tonovima, koji ga odvajaju od većine domaćih ardonea. „Dušica“ - vino za druženje, ili za uživanje, kako volimo da je zovemo, idealno je roze vino u svim prilikama - predstavlja sa ponosom svoje proizvode vlasnik vinarije Matalj dodajući da im je cilj da proizvedu samo najbolje vino Negotina, vino koje je oslikavati duž ovog kraja u sebi, i biti konkurentno na inostranom tržištu vina“.

- To se ne može postići bez znanja o modernoj proizvodnji vina i sa savremenom tehnologijom. Priče o proizvodnji vina u dedinim buradima od pre 100 godina nemaju ozbiljnu pri-

na tržišta koja znaju šta je dobro vino i kako se proizvodi - navodi Matalj.

Ipak, i ovaj posao ima i svoje teške trenutke, navodi naš sagovornik.

- Zemlja je u ekonomskoj krizi, a potrošači se najpre odriču luksuza, što nam je vino i jeste. Tekoće na koje nailazimo su pre svega rezultat slabe potražnje i loše ekonomske situacije u zemlji, ali i u izgubljenom tržišnoj poziciji, tj. nepostojanju jasne prepoznatljivosti negotinskog vina na tržištu. Ono što ohrabruje je da u Srbiji raste nivo vinske kulture i da se formira jedan ozbiljan sloj potrošača koji traži, prepoznaje i zna da ceni kvalitet i jedinstvenost. Te prednosti Negotinska Krajina svakako ima, i potrebno je da sa valorizuju. Za ovaj posao neophodna je ljubav, vizija, znanje, ali i velika finansijska sredstva. Treba istovremeno ulagati u podrum, vinograde i marketing. Obrt novca je spor i to je tako svuda u svetu u vinarskom poslu, što treba izdržati. Drava pomaže subvencijama, mada su one najviše skoncentrisane na podizanje novih vinograda i opremanje podruma. Takođe je potrebno uložiti znatna sredstva u promociju, marketing srpskog vina, jer ono to zasluži. Tu se malo ulaže, a to je jako bitna stvar. Potrebno je istrajati u naporima, jer je i propadanje srpskog vinogradarstva i vinarstva trajalo dosta dugo - kaže Matalj ističući da Srbija po svom položaju i resursima ima potencijal da bude u vrhu svetskog vinarstva.



Kamen u zemlji kao prednost

Generalno se u vinogradstvu pogotovu za crne sorte veoma ceni prisustvo kamena u zemlji. Kamen akumulira toplotu i kada se dovoljno zagreje on zrači dodatnu toplotu omogućavajući optimalnon sazrevanje crnih sorti, naročito Kabernea.

Na našoj „dunavskoj terasi“ prevladuje peskovito šljunkovito zemljište pogodno za bele sorte. U planu je podići još pet hektara vinograda sa pretežno autohtonim sortama Negotinske Krajine. Taj cilj ćemo realizovati u nekoliko narednih godina - kaže Matalj.

Brojne medalje i priznanja

Vina vinarije Matalj proglašavana su najboljim u rejonu Negotina u svim kategorijama za 2009 i 2010. na prestižnim domaćim takmičenjima. „Terasa“ i „Dušica“ nosioci su srebrne i bronzane medalje na Royal Wine Challengu vina.



Idealan rejon

Negotinski rejon se sastoji od pet vinogorja od kojih su najznačajnija: Mihajlovačko, Negotinsko i Rajčice, svako sa svojim specifičnostima u okviru zajedničkog rejona.

Negotinska krajina ima specifičnu i jedinstvenu klimu zahvaljujući svojoj geografskom položaju. To je pre svega najistočniji deo Srbije, sa najkontinentalnijom klimom u Srbiji. Negotin je na zapadu oivičen masivom Homoljskih planina a na istoku je otvoren ka Vlačkoj niziji. Pošto je toliko otvoren ka niziji ovaj region je više pod uticaje kontinentalne nizijske klime nego klime ostatka Srbije. Sa druge strane Homoljske planine u dobroj meri sprečavaju dolazak vlažnih vazdušnih masa sa zapada Evrope i Srbije. Kao rezultat ovakvog položaja Negotinska Krajina je, kada se poredi ostala vinogorja, region sa najviše sunčanih dana i najmanje padavina u godini. Ovo je presudan podatak koji svrstava ovaj region u vrh srpskog vinogradarstva. Takođe reljefno ovaj region karakterišu brda i brdašica sa nadmorskom visinom od 120-300m, što je idelano za uzgajanje vinove loze - priča Mladenović.

Nove autohtone sorte

U planu je podizanje kapaciteta kako budu stizali vinogradi na rod, a cilj je napraviti vinariju kapaciteta 100.000 litara sa najmodernijom opremom. Veliki značaj pridajemo i proizvodnji autohtonih sorti i u tom smislu sledeće godine podižemo moderan zasad dveju isključivo lokalnih sorti Bagrine, crvene i Crne Tamjanike. Verujemo da sa ovim sortama možemo biti još autentičniji i da sa njima možemo ostaviti prodor i na inostrana tržišta - priča Matalj.





Nastavak sa strane V

PRIRODNE VREDNOSTI**Vratnjanske kapije**

Teško pristupačan kanjon reke Vratne poznat je od davnina po kamenim kapijama i neobičnim virovima, čuđom prirode. To su kameni lukovi ili kapije iznad reke koji su u dalekoj prošlosti nastali urušavanjem pećina tunelskog tipa. Geografi ova kamena čuda nazivaju prerastima. Prva kapija udaljena je oko 200 metara od srednjovekovnog manastira, a prvi detaljan opis ovog područja ostavio je Austrijanac Feliks Kanic, čuveni balkanolog i veliki prijatelj srpskog naroda. Ubrzo je tu stigao i naš geograf Vladimir Kari (1887), a potom i rodonačelnik savremene srpske geografije Jovan Cviji (1885).

Profesori Geografskog fakulteta u Beogradu dr Dragutin Petrović i dr Dušan Gavrilović utvrdili su u međuvremenu da je Mali prerast dugačak 15 metara, širine 30 i da je visina njegovog otvora 34 a dubina svoda deset metara. Veliki prerast, ili druga Vratnjanska kapija, ima dužinu 45 metara, širinu 23, visinu 26 i dubinu svoda 30 metara, a Suvi prerast ima dužinu od 34 metra, širinu 15, visinu 20 i dubinu svoda deset metara. Ovaj treći je najmanje pristupačan i mali i od prva dva. Istovremeno, on je i najlepši i najizazovniji za istraživače.

U blizini trećih kapija otkrivene su tri do sada neistražene pećine. Reč je o „pravim draguljima prirode“. Detaljna istraživanja ovih pećina tek predstoje, ali utvrđeno je, kažu speleolozi, da je pećina najbliža trećoj kapiji dugačka oko 400 metara, druga je nešto kraća ali atraktivnija jer u sebi skriva malo jezero neobične lepote. Treća pećina je izuzetno velika i komplikovana, isprepletana brojnim

hodnicima i tunelima. Lepotu Vratnjanskih kapija upotpunjuju i srednjovekovni manastir Vratna, kao i istoimeno lovište sa velikim stadom muflona i krdom jelena lopatara.

Dunav

Dunav je druga po veličini reka u Evropi, a kroz Negotinsku Krajinu protiče u dužini od 31 kilometra. Odlikuju ga atraktivne obale, zalivi, njegove pritoke. Obiluje raznovrsnom i bogatstvom ribog sveta, što se ogleda u 58 stalno nastanjenih vrsta riba, od kojih su najzastupljenije: som, smuđ, tuka, klen, mrena, crvenperka, deverika, šaran, kečiga i druge vrste. Na nekoliko kilometara od Negotina nalazi se plaža Kusjak koju Negotinci zovu svojim morem, pa je omiljeno „letovanje“ za mnoge Krajinjce. Pored plaže su uređeni i sportski tereni.

Deli Jovan

U podnožju Deli Jovana, na nadmorskoj visini od 480 metara, nalaze se Stevanske livade, po prirodnim i klimatskim uslovima u ravni najpoznatijih vazdušnih banja u Srbiji. Na Stevanskim livadama postoji radničko odmaralište sa svim pratećim objektima i sadržajima (tereni za fudbal, odbojku i rukomet, trim staza).

KULTURNE VREDNOSTI**Muzej Krajine**

Muzej je osnovan još 1934. godine odlukom bana Moravske banovine. U njegovom fondu nalazi se oko 15.000 predmeta i godišnje ga obiće oko 20.000 posetilaca. U okviru muzeja nalaze se tri objekta: Arheološki muzej, Rodna kuća Stevana Mokranjca i Muzej Hajduk Veljka. Osim toga Muzej Krajine svoju delatnost obavlja i na



dva arheološka nalazišta: u kompleksu Vrelo-Čarkamen i u kompleksu manastira Korogla (14-15. vek).

Manastiri

Stari izvori pominju čak pet manastira na teritoriji današnje Krajine. Manastir Bukovo, Dužica kod Dužanovca, Koroglaški manastir kod sela Miloševa, Manastir Svete Trojice, ili Blatski, zapadno od sela Kobičnica i Manastir Vratna. Danas još postoje manastiri Vratna i Bukovo i ostecen, ali sačuvanih zidina i konzerviran manastir Korogla.

Manastir Bukovo nalazi se na tri kilometra zapadno od Negotina okružen šumom. Smatra se da je podignut u vreme Kralja Milutina, krajem XIII ili početkom XIV veka i da ga je gradio Arhiepiskop Nikodim.

Manastir Vratna nalazi se na oko 40 kilometara od Negotina u samom podnožju čuvenih Vratnjanskih kapija. Osnovan je u XIV veku, a deo manastira podignut je 1415. godine, kada je vojvoda Čarban iz Struza kod Bukurešta ostavio zapis o obnovi koji se vremenom izbrisao, ali ga je za beležio starešina Genadije 1856. jer je

1813. godine manastir spaljen, a ponovo obnovljen 1817. Danas je aktivni ženski manastir.

Manastir Koroglaški nalazi se u neposrednoj blizini Negotina, kod sela Miloševa. Nema pouzdanih podataka ko ga je i kada zidao, ali se pretpostavlja da ga je zidao kralj Milutin početkom XIV veka. Narodno predanje kaže da je na tom mestu sahranjen Kraljević Marko pošto je ranjen, na Čarcu, preplivao Dunav iz Vlaške nakon bitke na Rovinama. Njemu je za dušu podignut manastir. Manastir je bio žvopisan, ali su se sačuvale samo ostaci fresaka. Pored crkve nalazi se srednjovekovna nekropola koja je samo delimično ispitana.

Crkve

U Negotinskoj Krajini, starih crkava je bilo u prošlosti na više mesta, međutim, kako su građene od drveta, skoro sve su nestale. Početkom XIX veka počinju da se grade od tvrdog materijala, tako da ih danas ima u skoro svim selima Negotinske opštine. Svakako najvrednije su stara Crkva Presvete Bogorodice i Crkva Svete Trojice u Negotinu.

Ogromna ljubav i strast bili su izvor želje da se prelepi grozdovi koji sazrevaju kraj Dunava, u uvek osunčanom Mihajlovcu, pretoče u božanski napitak koji nas ispunjava beskrajnom lepotom i smirenošću...



Podrum "Dajić"

PODRUM DAJI
Mihajlovac-Negotin
Tel-019 559163;063542073,
Email : office@podrumdajic.rs
www.podrumdajic.rs

Naša vina se trude da Vas uvek iznova inspirišu... Uzivajte u lepršavim mirisima rozea, prijatnoj svežini rajnskog rizlinga i punoći sovinjona, otmenoj noti crnog burgundca i kaberna a posebno se posvetite vinu boje tamnog rubina, voćnih aroma, mirisa šumskog voća, divljih kupina i prijatnih nota blagih začina... Uživajte u tajanstvenom vinu Gamay barrique...

IN VINO VERITAS

Božansko poreklo

Narodski rečeno, vino je prevreli sok od grožđa. To je prvo piće koje je čovek napravio. U Starom zavetu kaže se da je Noje, spasavajući svet posle potopa, poneo vinovu lozu, zasadio vinograd, napravio vino, a potom se napio. Da je vino božansko piće potvrđuju i zapisi iz stare Grčke i Rima, gde je ono imalo mitski status i bogove za titnike - grčkog Dionisa i rimskog Bahusa. Umetnici, iz svih oblasti, stvarali su nadahnuta dela posebena grožđu i vinu. Antički olimpijci postizali su izvanredne rezultate „hraneći“ se vinom. Hrišćani prilikom čina priče i veruju da crveno vino predstavlja krv spasitelja Isusa Hrista.

Piće za posebne

Vina, Milo!“ - orilo se, dok je Mila ovde bila. Sad se Mila izgubila, tu je ruke vino nose. Ana toči, Ana služi, ali za Milom srce tuži - pisao je Vuk Karadžić, a te je to mu vino u kafani ne toči omiljena konobarica. Iako

smo narod koji za ručkom, večerom, rashlađuju i se ili ubijaju i vreme najčešće pije pivo, a ponosimo se proizvodnjom (i konzumacijom) rakije, vino je i bilo i ostalo božansko piće, za posebne prilike i posebne ljude. Ispevano u pesmama, uvek u vezi sa emocijama. Teko da ćete pronaći stihove u kojima neko ljubavne jade utapa u pivu, ili u romantičnom zanosu nazdravlja - ljubovicom.

U vinu je istina

Kada sve propadne, ostaje Bog i vino“, jedna je od mnogobrojnih izreka o božanskom piću. Najčvenija je, svakako, latinska *In vino veritas/u vinu je istina*, nastala u 6. veku pre nove ere, ali postoji još jedna latinska mudrost koja kaže da postoji pet razloga za pijenje: dolazak prijatelja, trenutna i buduća sreća, perfektnost vina, ili bilo koji drugi razlog. „Vino ispunjava radošću srca ljudi, a radost je majka svih vrлина“, zapisao je Geter dok je Vajersli govorio: „Vino nam daje slobodu, ljubav je uzima. Vino nas čini pravećima, ljubav prosjacima“.



Blagotvorno dejstvo vina

Švetska zdravstvena organizacija utvrdila je da vino blagotvorno deluje na ljudski organizam i da ko ga pije umereno, živi duže. Osim što sadrži 10 do 15 odsto alkohola, u njemu je više od 120 korisnih materija - 12 vitamina, 32 aminokiseline, 14 organskih kiselina, kalcijum, magnezijum, gvožđe... Francuzi su narod koji pije najviše vina - u proseku 90 litara po stanovniku godišnje, a nacija su sa najmanjim brojem obolelih od srčanih bolesti. Vino se preporučuje i starijim osobama, jer kažu da može da spreči pojavu Alchajmerove bolesti.



Zašto pijemo vino?

Da bismo pili treba da postoji odgovorajući razlog: ne računajući ispijanje vina kao gašenje žeđi, neko pije zato što je srećno zaljubljen, neko pije jer je ostavljen pa u vinu traži utehu, nekome vino daje snagu da odredi enoj osobi izjavi ljubav, drugima je inspiracija u kreiranju različitih umetničkih dela. Veliki umetnici, slikari, pesnici, pisci, muzičari nisu ostali ravnodušni prema vinu i ono često ima značajno mesto u njihovim delima. Uz vino se nazdravlja, slavi, čestita ljubav. Nekada se boja oči voljene osobe vidi u boji vina, od vajkada su najlepše pesme ispevane uz vino, najčešće crveno.

KOLIKO STRASTI IMA U TEBI?

KUĆA VINA ŽIVKOVIĆ

KOLIKO MOŽEŠ DA VOLIŠ...
KOLIKO DALEKO SI SPREMAN DA IDEŠ...
KOLIKO DOBRO UMEŠ DA ŽIVIŠ...
TOLIKO STRASTI IMAS.
SIPAJ, NEK ŽIVOT TEČE.

DERDAN, BUKET, ORDEN, STRAST.
AUTENTIČNA LINIJA DOMAĆIH VINA
IZ SOPSTVENIH VINOGRADA
SA SUNCANE STRANE SRBIJE.
www.kucavinazivkovic.rs

Vinarstvo i vinogradarstvo u Srbiji do`ivelo je sunovrat u protekla dva veka, ali se stvari menjaju u pozitivnom pravcu, smatraju sagovornici Danasa

Pameti imamo, fali nam novac

Katarina @ivanovi}

IZLAZ IZ SLEPE ULICE

O d nekada `uvene vinske zemlje i izvoznice ovog pi`a na evrosko tr`ište, kako ka`u enolozi, za samo dva veka spali smo na samo dno evropske lestvice po proizvodnji, prodaji i kvalitetu vina koje plasiramo na tr`ište. U Srbiji se ne proizvodi ni deseti deo onoga za šta postoje uslovi, kako prirodni - na istom smo geografskom polo`aju kao Francuska, vode`a zemlja u vinarstvu - tako i ekonomski podsticajni. Dr`ava daje subvencija ze po`etak proizvodnje a Evropa nam omogu`ava bescarinski izvoz.

- Najve`i problemi u vinskoj industriji su mala površina pod aktivnim vinogradima, sto zna`i manjak sirovine - gro`la, zatim neregulisana dr`avna strategija zaštite doma`eg tr`išta i plasmana doma`eg vina na strana tr`išta. Najve`i problem sa kojim se vinari sre`u jeste nemogu`nost



Srpsko gro`đe u Francuskoj

Geografsko polo`aj Francuske i Srbije je gotovo istovetan, što govori da imamo predispozicije za pravljenje vina istog kvaliteta. Zanimljivo je da neka istraživanja ukazuju da su kalemovi loze iz istočne Srbije, koji su odoleli filokseri, koja je uništila vinograde širom Evrope u 19. veku, korišćeni za kalemljenje i podizanje novih zasada u Francuskoj. Tako smo, navode poznavaoi, i mi pomalo zaslužni za revitalizaciju francuskog vinogradarstva.

naplate dospelih potra`ivanja. Zbog toga se suo`avamo sa paradoksom da su mnogi uspešni proizvođači na tr`istu na ivici likvidnosti jer nemaju mehanizam naplate od kupaca - ukazuje predsednik *Udru`enja vinogradara i vinara Srbije* (VIVIS), Gvozden Radenkovi}. Razloge za suno-

vrat vinarstva u Srbiji na{ sagovornik vidi i u prekidu tradicije proizvodnje vina posle Drugog svetskog rata i prelaska u hiperprodukciju i gro`la i vina, gde je odnos i{ao u korist kvantiteta u odnosu na kvalitet.

Somelijer Milo{ Mili}evi} potvrđuje da smo nekada igrali značajnu ulogu kao vinari u Evropi, i da su vina na{ih vinogorja bila visoko cenjena i prisutna {irom evropskih prestonica.

- Sada se ne mo`emo time pohvaliti, ali imamo pozitivnih primera da se to menja u korist na{ih vinara. Prestrukturiranje velikih kombinata i kompleksa koji su obeležili drugu polovinu pro{log veka, privatizacije, novi pravci u proizvodnji, od zasada i izbora sorti, tehnika i stilova, daju

Popravlja se kvalitet srpskih vina

- Kvalitet srpskih vina poslednjih godina znatno se popravio zahvaljujući na prvom mestu entuzijazmu malih vinara i primeni savremene tehnologije. Donekle je tome doprineo i stimulacija države. Međutim, i pored toga količina takvih vina za jedno ozbiljnije tržište je nedovoljna. U Beogradu je u ponudi po vinotekama načešći odnos vina proizvedenih u Srbiji i onih proizvedenih van Srbije 1:5. S druge strane, za ozbiljniju potrošnju najboljih srpskih vina još uvek je cena previsoka za džep domaćeg kupca - smatra Nikola Jančić.

odlične rezultate. Svedoci smo da je od prošle godine na tr`ištu prvi „doma{i ampanjac“ penu`avo vino, a verovatno je se ove godine pojaviti jo{ jedna doma`a vinarija sa takvim vinom koje u vinarstvu predstavlja krunu u tehnolo{kom smislu. Pameti ima, i dosta sposobnih, vrednih i

radnih ljudi. Boljke su finansijska sredstva gde je neophodna pomoć i{re zajednice kroz razli`ite oblike stimulacija - smatra Mili}evi}. Ka`e da smo napredovali u kvalitetu zahvaljuju}i i tehnolo{koj opremljenosti.

- [ta re}i o vinu i vinogradarstvu u Srbiji, a da se ne stekne utisak da smo

u slepoj ulici - pita se Nikola Jančić}, urednik `asopisa *Vino*. Dodaje da se u Srbiji najviše pije pivo, a vino najviše za svadbe i sahrane i razne proslave.

-Srbija bar jo{ 10-12 godina ne}e biti zemlja vina. I pored velikog truda malobrojnih zaljubljenika u vino koji svom snagom rade na popularizaciji ovog pi`a, `injenica je da ono ostaje na margini potro{nje u Srbiji, a o pozicioniranju srpskih vina na evropskom i svetskom tr`ištu vina sme`no je i govoriti. Dr`avi nedostaje jedna institucija - agencija koja bi okupljala stručnjake `iji bi zadatak bio briga, pre svega, rad na strategiji razvoja vinogradarstva i vinarsrva ali i briga o plasmanu srpskih vina van Srbije - zaključuje Jančić}.



Loza nije kukuruz gde se šampioni u prinosu nagrađuju: Slobodan Jović

SLOBODAN JOVIĆ: Kol'ko god se busali u prsa oko tradicije, ovde je nismo o`uvali

M alo, malo, pa oko neke prigode (sajam, festival, Sv. Trifun, berba, prezentacija novog božolea...) počnu priče o našem vinu. Da, obavezno se pomene i to što je Marko Kraljević pio ružno vino (pola, naravno Šarcu davao), dakle, tradicija je na našoj strani. Mi smo svetski prvaci u uzgoju vina, mi smo srce civilizacije (veliko Rimsko carstvo prostiralo se tamo gde su i granice vinove loze; baš kod nas obeležiće se temelj nastanka hrišćanstva u pomenutom velikom carstvu); niko nema što Srbin imade: smederevku, prokupac, barginu...

A gde smo ustvari i šta nam se događa, komentariše prof. dr Slobodan Jović, danas izvesno vodeći ovdašnji enolog.

- Narod bez gro`đa i vina osuđen je na tavorjenje. Ima i kod nas nekih pomaka, ali manje-više mi tavorimo. Godinama, da ne kažem decenijama, postojao je trend da se naše sorte zamene svetski poznatim (čitaj francuskim, nemačkim, italijanskim) sortama koje su i ovde dobro uspevale. Avaj, zaboravilo se na razvoj domaćih loza, virusna selekcija nije rađena, podloge nisu istraživane, mi dakle, kol'ko god se busali u prsa oko tradicije, ovde je nismo oču-

vali. A trebalo je. Koji stranac će kod nas da pije kaberne ili game kad kod to kuće ima bolje. Zato, treba raditi i raditi, godinama, uporno. Doći do rezultata na kojoj zemlji koja sorta daje najoptimalniji prinos, onda to vino može da dobi je visoku ocenu, i visoku cenu. Loza nije kukuruz gde se šampioni u prinosu nagrađuju. Ovde se kažnjavaju. Zato smo tu gde smo: na jednu našu bocu u prodavnicama imamo tri uvozne. Na 250.000 hektara pod lozom u Rumuniji, ili više od 100.000 u Mađarskoj, kod nas je je dva 15.000! A tu nikakvi sveci ovog sveta ne mogu da pomognu - kaže Jović. **M. D.**

Proizvođači vina organizuju se u viteška udruženja negujući srednjovekovnu tradiciju

Vitezovi nisu izumrli

VINSKA KULTURA

Ukoliko ste mislili da je viteštvo izumrlo kategorija, a da vitezovi postoje samo u bajkama, prevarili ste se. Postoje vitezovi od krvi i mesa, organizovani u redove sa jasnom hijerarhijom, poput srednjovekovnih. Vitezovi vina slave božansko piće svakom zgodnom prilikom kada se okupe. A od svojih događaja prave fešte. Svaki red ima svoju posebnu odoru, pije se, naravno, vino, i uvek sluša dobra muzika, uz zvuke gitare.

Prvi međunarodni sabor vinskih redova vitezova vina održan je početkom 2008. u Domu Vojske Srbije u Beogradu, uz učestvovanje i domaćina, do tada formirana reda u Srbiji, i prisustvo gostiju iz Mađarske.

Prvo „kumstvo u osnivanju“ vinskog reda na Paliću, a kasnije i u Srbiji, pripada vinskom redu iz Segedina u Mađarskoj. Nakon što je formiran prvi rad u Hajdukovu (Palić), koji nosi ime *Arena Zabatkiesis* (Subotički pesak), usledili su *Monah Dorotej* iz Aleksandrovcu, *Sveti Teodor* iz Vršca i *Sveti Voralje* iz Feketića. Kasnije su, tokom 2010, formirani redovi *Singidunum* u Beogradu, *Sveti Simeon* u Vlasotincu, *Sveti Dimitrije* u Bajci kod Bačke Topole i najmlađi, *Zaharije Orfelin* u Sremskim Karlovcima.

U Srbiji „kao sekcija“ u Novom Sadu i Beogradu deluju i članovi vinskog reda *Sveti Voralje* sa sedištem u Ajzenštatu iz Austrije.

Na udruženja vinskih redova nastaju i deluju kao nevladine i neprofitne organizacije radi širenja vinske kulture, podrške i zaštite vi-

narstva i vinogradarstva. Statutarno su utvrđeni oblici organizovanja i delokrug rada i aktivnosti. Na obeležja su zastava, insignije i viteške odore. Okupljanja imaju svečani karakter povodom prve rezidbe, berbe, krčevanja mladog vina, promovisanje i davanje svečanog tona vinskim svečanostima i manifestacijama - objavljuje novinar *Danasa* Miloš Milićević, kancelar Vinskog viteškog reda *Singidunum*.

Unutar reda vlada stroga hijerarhija, princip odlučivanja je demokratski shodno odredbama statuta. Na čelu udruženja bira se *veliki majstor* kao predsedavajući saveta, kancelar i druga lica sa zaduženjima kao *podrum majstor*, *ceremonijal majstor* da bi udruženje moglo da funkcioniše. Svi članovi sa zvanjem viteza vina -



Zakletva kandidata koji se promoviše u viteza

„Verujem da je vino, to drevno i plemenito piće potvrda života i jedan od izvora zdravlja.“

Ja ... (kandidat izgovara svoje ime i prezime), prihvatam nesebičnu službu prema vinu, kome sam spreman da služim verno i da njegovu slavu širim i negujem svuda.

Vitez sam vina u službi njegovog veličanstva vina i uvek ću sarađivati sa vitezovima iz svog viteškog reda, kao i sa vitezovima iz drugih redova. Širiću čast vina i negovati tradicije i vinsku kulturu Beograda.

Vino ću piti umereno, poštujući ga, a svoje prijatelje ću učiti kulturnom pijačnjom vina uz čuvanje srpske vinske tradicije“

muškarcima, odnosno damama vinskog reda - žene, čine skupštinu udruženja. Značajna je saradnja i sa drugim udruženjima iz bližeg i daljeg okruženja, u cilju stvaranja pozitivne slike u javnosti i predstavljanja Srbije u vinskom svetu. U tom smislu intenziviraju se međusobne posete, predstavljaju vinski regioni, razmenjuju iskustva, organizuju diskusije na temu širenja vinskog turizma i razvijanja mreže „vinskih puteva“. Svi skupovi te vrste imaju izražen svečani

karakter. Sadašnji broj udruženja nije konačan i ima prostora da formiraju još nekoliko, a delovanja i međusobni odnosi biće regulisani odgovarajućim deklaracijama koje bi udruženja međusobno potpisivala. U Evropi postoji 550 vinskih redova.

K. @.

Svako može postati vitez

Članovi su, pored lica koja se bave profesionalno vinom, i druge ličnosti iz javnog života, sveta kulture, umetnici i svi oni koji na odgovarajući način imaju želju i potrebu da daju određeni doprinos u postizanju statutarnih ciljeva udruženja.

Autoput na vinskim putevima

Mika Dajmak

ZEKINA VINOTEKA

Samo je istorijska (ljudska?) nepravda mogla Srem da podeli na samo dva dela: vinski i svinjski. Da li im je rima bila važnija od riba?

Jer, kako to da oblast oivičenu dvema najvećim rekama (Savom i Dunavom) ni u pomenu nema ribe. A ono, u Irigu, u samom centru postoji trg koji se zove *Ribarski trg*. Bio je popločan poludragim kamenjem, u okolnim podrumima ribolovci su čuvali svoje ulove, a trgovci i ugostitelji iz bližine i dalje okoline odavde se snabdevali. Do danas je ostalo samo ime: ribara, a ni laguma za smeštaj ulova, ovde više nema; neki kasniji neimari su trg i ulice preasfaltirali, pa se znatno eljnici vode na jedina preostala dva kvadrata čudesne lepote; nema ni laka kojima bismo se prevozili mi.

Ostalo je ime: *Ribarski trg*. Ostali su i vinogradi, ali gurmani teško da mogu da potvrde pravilo da riba mora da pliva tri puta: poslednji put u vinu, naravno. Ostao im je i ponos na inženicu da pripadaju vinskom Sremu. Valjda je ono - svinjski nekako podrugljivo. A to što svoje portogizere i frankovke ne mogu ni da zamisle bez kulena ili sremske kobasice, kao da nema veze; to što kad održavaju puđarske svečanosti kotli i se takmiče u spremanju lalinskih (svinjskih naravno) paprika (kao da nije dovoljno za spoznavu da jedni bez drugih ne mogu.

Ovi drugi (svinjarski trgovci) još od Miloša, zadovoljno su trljali ruke, vinari se plaćili kako je njihov tovar da stigne neočekiven. Jer, valjalo je putovati lakom do Beograda i umrukanje (carine), pa tek odatle u krme gde je vino posle tolikog puta dobijalo neprijatne osobine, pa su ga vinopije „popravljale“ dodaju i mu vodu.

Današnji vinari i vinogradari tih muka nemaju. Druge ih muke muče: silni vinogradi su popušani, pa su tek poslednjih godina uspeli da obnove (ta se obnoviti moglo, krenuli i u nove zasade, na obroncima Fruške gore sve je više onih koji svoju budućnost vide u vinu i utakmici sa najboljima.

Ulaže se i u nove podrumne, savremenu tehnologiju, pa eto razloga za postojanje čak čezdesetak vinara i vinogradara u samom centru vinarskog Srema. A najbolje od toga, na jednom mestu. U Krenu, u *Zekinom salu* gde, ne samo o vinarskoj/vinogradarskoj slavi, mogu da se slušaju najbolja vina sa najboljom hranom.

Nekoliko meseci trajale su pripreme za otvaranje prve, i jedinstvene vinoteke u nas. Profesor Slobodan Jovi, selektor, enolog, ali isto tako i enofil, mesecima je obilazio Frušku Goru da bi izabrao ono najbolje: 14 vinogradara i njihovih pedesetak vina koja su prezentovana u vinoteci *Zekinog sala*.

I kuhinja naravno. Sve izgleda kao da je orlov Balačev u ivo opevao (Al se nekad dobro jelo: „... i rezanci s makom...“). Valjda je mežio, a uz vino (portogize, kao što se zna) zalagali bolje klize. E, sad stićemo i do poente čitave priče. Ovde je vam, ve u jelovniku, preporučiti koje vino uz koje jelo da sastavite. I to je, uz pomenutu vinoteku, biti ono čime se Zeka bavi. A najbolje od dana izlaska i rezidbe vinograda (ba danas), pa do berbe i prezentacije mladih vina. Dakle, za prave vinopije sezona traje 365, a nekada bogami i celih 366 dana u godini. Zato je Fruška gora autoput na mapu vinskih puteva Srbije.

Nekoliko meseci trajale su pripreme za otvaranje prve, i jedinstvene vinoteke u nas. Profesor Slobodan Jovi, selektor, enolog, ali isto tako i enofil, mesecima je obilazio Frušku Goru da bi izabrao ono najbolje: 14 vinogradara i njihovih pedesetak vina koja su prezentovana u vinoteci Zekinog sala



Dan zaljubljenih bečkoj privredi donosi 22 miliona evra

BIZNIS & LJUBAV

Pređ Dan zaljubljenih, danas, 14. februara, bečki trgovci i cvećari zadovoljno su trljali i trljaju ruke. Prema anketi, koju je sprovedla Privredna komora Beča, očekivani promet iznosiće oko 22 miliona evra. Za 72 odsto ispitanika, ovaj dan ima posebno značenje, njih 48 odsto planira da kupi poklon povodom tog dana, pri čemu će muškarci (55 odsto), kao i prošle godine, više poklanjati. Ukupno 42 odsto žena se izjasnilo da će kupiti poklon dragoj osobi.

Od poklona je kao i prethodnih godina na mestu broj jedan ponovo cveće, a posle toga čokolada i slatkiši. Sve omiljeniji su i pokloni kao što su ulaznice za događaje, parfemi i vaučeri.

Prošle godine muškarci su trošili na poklone 37 a žene 29 evra. Dok ove godine muškarci planiraju da potroše u proseku 34 a žene 32 evra. Oko 50 odsto Bečlija starijih od 50 godina, planira da kupi poklon. Među mladima starosti od 15 do 29 godina, njih 45 odsto planira izdatke za Dan zaljubljenih, dok će 47 odsto Bečlija između 30 i 49 godina kupiti poklon dragoj osobi.

Compress

