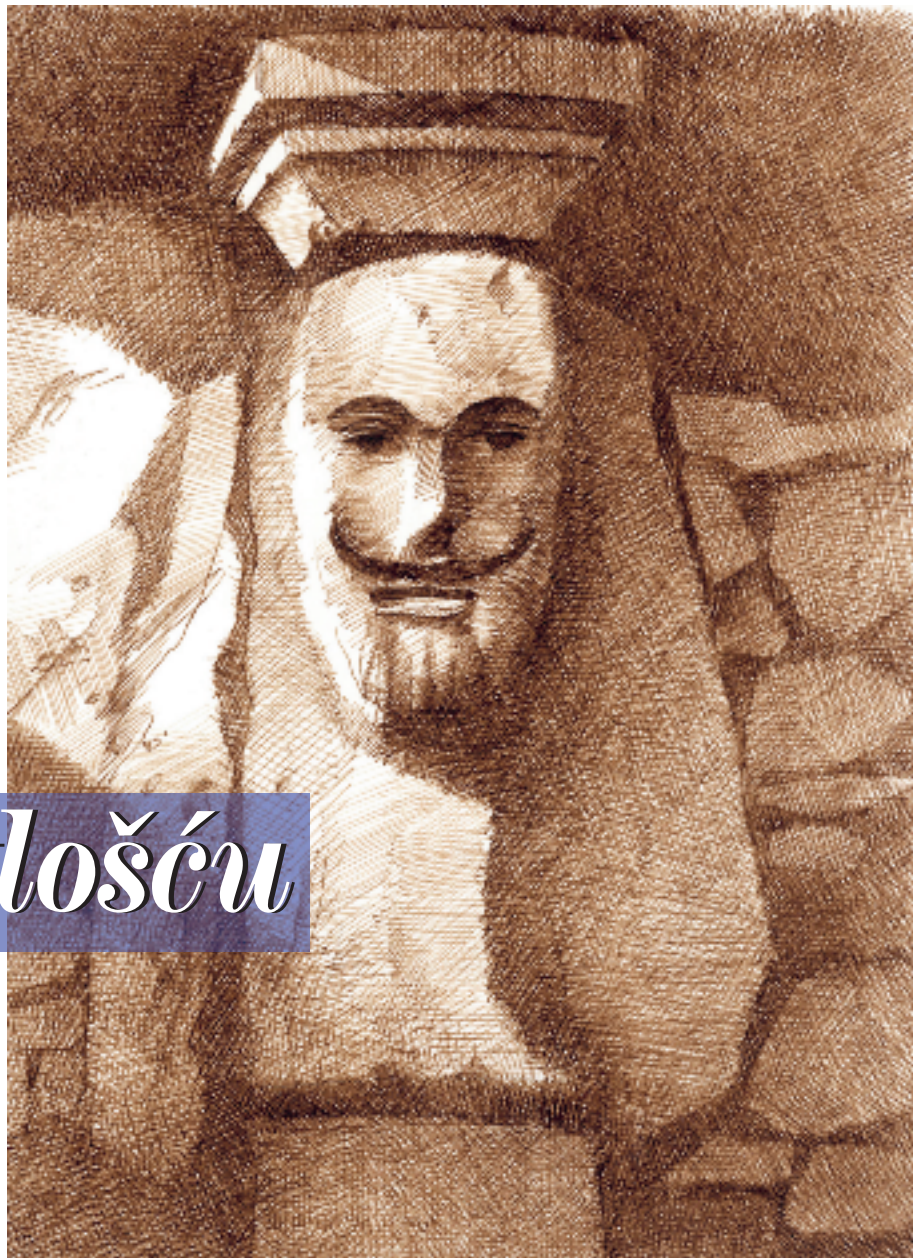




subota/nedelja,
13-14. februar 2021.



Traganje za svetlošću

Milutin Dedić

ZAPIS

Među mogućim pristupima negotinskim pimnicama (narodni izraz PIMNICE potiče od reči PIM. Govorilo se, odlazeći na Beli breg iznad Rajca, gde se u nalazili vinski podrumi: Idem nešto da meznem i poPIM. Međutim, u upotrebi je i termin PIVNICE, što takođe nije pogrešno. U tekstu koristim oba naziva) nije lako izabrati onaj koji bi najprikladnije izrazio njihovu posebnost. Opredelio sam se za heliotropni (helios: sunce, trop – okretanje, grč), podstaknut kamenim likom na fasadi jedne oronule pimnice. Kad sam ga prvi put ugledao bio je čudesno osvetljen. Nikad posle toga nisam ga takvog video. Uvek je bio u nekoj senci, gotovo tami. Osetio sam izvesnu simboliku u pomenutom tračku svetlosti na njegovom liku. Figurativno govoreći, imao sam utisak da Negotinsku Krajinu još prekrivaju senke, pa i tame, pa traganje za svetlošću, koja negde skrivena čeka da se oslobodi, predstavlja dobar izazov. Dakle, pokušao sam, slikom i rečju, da sastavim mozaik svetlosnih refleksija na sve ono što mi se učinilo zanimljivim, a što je zbog ko zna kakvih sila ili ljudskog nemara, ostalo negde skrajnuto ili je nestalo. Na heliotropni pristup imao je uticaj i simbol večnosti, koji se prikazuje kao sunce u okretanju. Dakle, nezavisno od svih problema koji prate pimnice, postoje vrednosti koje pripadaju večnosti. Jedna od njih je, nesumnjivo, vino.

Gledajući pomenuti kameni lik ne bi se moglo tvrditi da je baš osmeh u pitanju, jer kad mu se malo bolje pogledaju oči onda vidimo da on nešto gleda što mi ne vidimo, pa i taj osmeh onda gubi karakter radosne reakcije i postaje zagonetan.

Nema mnogo plastične dekoracije na fasadama pimnica. Ali ono što postoji u najmanju ruku zbunjuje. Primer koji sam naveo, u stvari, predstavlja lik vlasnika jedne pimnice. Samoukom klesaru možda nije bilo važno da njegova tvorevina liči na poručioca, jer on je za svaki slučaj postavio ploču na kojoj piše ko je i kada podigao pimnicu.

Sve je to rađeno u jednom, uslovno rečeno, primitivnom maniru, pri čemu se nije vodilo računa ni kako se reči rastavljaju. To, naravno, ne umanjuje prostodušnu lepotu kojom nas plene. Zanimljivo je da su savremenici prilikom obnove nepotrebno, a rekli bismo i nesuvislo, našminkali pomenute likove. Na sreću i to se nekako uklapa u iracionalnu predstavu o pimnicama.

Dok ne otkrijemo prava značenja simbola rajačkih pimnica, moraćemo i dalje razmišljati da li se vinski duh zaista smeška pod blagotvornim dejstvom dobrih rajačkih vina ili nam možda šalje neke druge poruke

u iracionalnu predstavu o pimnicama.

Ti likovi zapravo deluju kao nekakvi vinski duhovi koji su tu postavljeni da paze da neko nepozvan ne uđe u unutrašnjost gde se čuva dragocena tečnost, a možda i zbog toga da se neki zao duh ne uvuče tamo gde ne

treba. Jer, izgleda, da stvari sa nečistim silama još nisu do kraja raščišćene.

Ova pretpostavljena mogućnost verovatno je uticala da se isklešu i neki simboli koje je zaista teško protumačiti. Ovo se, pre svega, odnosi na predstavu jednog oka u okruženju nekih nerazgovetnih znakova.

Koga god sam od starih vinara pitao šta bi to oko moglo da znači niko nije imao određen odgovor. Očigledno je da motri na nešto. Možda i opominje. Ali čije je i šta ono, tako izdvojeno, treba da znači teško će se ikad saznati. Naravno, ne treba gubiti iz vida razna simbolična značenja oka koja možemo pratiti još od pre biblijskih vremena. Kod hrišćana oko predstavlja simbol Božje sveprisutnosti, odnosno Sv. Trojice. Za njih su oči znak pronicljive mudrosti. U hrišćanskoj ikonografiji oko se nalazi usred sunčevih zraka ili u trouglu sa vrhom nagore. Na sličan način i Masoni tretiraju oko. Ima još mnogo značenja oka, a da li su ona bila poznata nepoznatom klesaru i da li su eventualno uticala na njega ostaje da nagađamo. Oko na rajačkoj pimnici nepoznati seoski majstor tako je isklešao da ono, pod dej-

stvom sunčeve svetlosti, tvori čudnovate senke, što ga čini sugestivnim i životnim.

Isto bi se moglo reći i za dve lepo stilizovane glave nekih životinja koje se nalaze na uglu jedne pimnice. Teško je odrediti da li su to glave zmija ili nekih mitskih bića. Izvesno je da su one tu postavljene da spreče dolazak nepozvanih.

Za neke od ovih znakova znamo kad su postavljeni, jer su datirani. Ovaj podatak ma koliko važan ne objašnjava njihovo značenje. Očigledno je da su graditelji pimnica vodili računa o svemu, pa i o tome da pomoću kamenih simbola utiču da se nešto nepoželjno ne dogodi, što bi moglo da ugrozi plod njihovog truda.

Dok ne otkrijemo prava značenja simbola rajačkih pimnica moraćemo i dalje razmišljati da li se vinski duh zaista smeška pod blagotvornim dejstvom dobrih rajačkih vina ili nam možda šalje neke druge poruke.

Uvodni tekst iz knjige „Osmeh vinskog duha“ Milutina Dedića, u izdanju ACE d.o.o. iz Beograda. Autor je knjigu posvetio „znanim i neznanim krajskim vinarima“

ZAŠTITNICI LJUBAVI I VINA

Sveti Trifun

Trivundan, Trivunjdan, Tripundan ili Tripunjdan proslavlja se 14. februara (1. februara po starom kalendaru), čime se obeležava uspomena na Svetog Trifuna, na dan njegove smrti. Prema narodnom predanju, nebeski zaštitnik vinogradara, vinove loze i ostalih poljskih useva, Sveti Trifun na dan kad ga crkva proslavlja, u zemlju stavlja dogorelo drvo iz vatre – ugarak, pa sneg počinje da se topi. Zato se veruje da je to početak kraja zime, a narednog dana, na jedan od 12 velikih hrišćanskih praznika – Sretenje Gospodnje – u prirodi se sreću zima i leto. Takođe se predviđa i da će, ako na praznik Svetog Trifuna padaju sneg ili kiša, godina biti rodna.



Sveti Valentin

Sveti Valentin bio je episkop i mučenik, živio je u 3. veku. Pogubljen je 269. godine odsecanjem glave u doba kad je Rimskim carstvom vladao Klaudije II. Veruje se da je razlog pogubljenja bio taj što je Klaudije verovao da su neoženjeni muškarci bolji vojnici i nije želeo da se oni žene dok traju ratovi, dok se biskup Valentin protivio tome i organizovao je tajna venčanja za koja je Klaudije saznao. Zbog toga je bačen u tamnicu i nad njime je izvršena smrtna kazna 14. februara. Kasnije je car Julije I u 4. veku nad njegovim grobom podigao baziliku, i od se tada taj svetac počeo slaviti među hrišćanima. U 15. veku ovaj svetac je povezan sa praznikom zaljubljenih (Dan zaljubljenih), što se održalo do danas.



Sveti Martin

Sveti Martin (Sombatelj, Mađarska, 316/17 – Tur, Francuska, 11. novembra 397) – katolički svetac, prvi koji nije bio mučenik, a ima svoj liturgijski praznik, prvi svetac zaštitnik Francuske; na njegov praznik Martinje, pije se novo vino. Martin je sin rimskog tribuna u Sabariji, današnji Sombatelj u Mađarskoj. Protiv njegove volje regrutovali su ga u carsku gardu. Završivši vojnu službu i oprostivši se zauvek od nje, Martin je bio zarađen. U Milanu je vodio duhovna borbu protiv jeretika arijanaca, zbog čega je bio proganjan te se sklonio u pokrajinu Liguriju. Odande je pošao u Poati u Galiju i tu se predao kontemplativnom životu u samostanu. Bio je izabran za biskupa grada Tura te je posvećen godine 370. O njemu se govorilo „da je bio vojnik na silu, biskup po dužnosti, a monah po izboru“. Zaštitnik je Francuske, vinara, vinogradara, vojnika, konjanika, izlečenih alkoholičara, uzgajivača konja i gusaka, Švajcarske papske garde, mnogih mesta u Evropi, uključujući i Beli Manastir i Virje u Hrvatskoj. Spomendan mu je 11. novembra. Taj dan slavi se kao Martinje. Običaj je da se na taj dan peče guska i krsti novo vino. Srpskoj pravoslavnoj crkvi se slavi 24. novembra. Taj dan slavi se kao Sveti Mrata – Mratindan.



MANASTIR BUKOVO

Više puta rušen i obnavljan

Udaljen četiri kilometra jugozapadno od Negotina, manastir Bukovo nalazi se u Timočkoj Krajini i pripada Eparhiji timočkoj. Pisanih spomenika o osnivaču ili ktitoru, kao i o vremenu nastanka manastira, gotovo i da nema. Postoji samo nekoliko predanja o tome. Najprihvatljivije je ono zasnovano na podacima sa spomen-ploče koja se nalazi na zapadnom zidu priprate, a koji govore o nastanku manastira u vreme srpskih despota u 15. veku.

Manastirska crkva posvećena je Svetom ocu Nikolaju Čudotvorcu. Po arhitektonskim i stilskim karakteristikama ubraja se u posebnu varijantu moravske škole. Tokom istorije manastir je više puta rušen i obnavljan. Značajnija obnova bila je 1837, kad je knez Miloš Obrenović poklonio zvono i 1839, kad su podignuta dva konaka za vreme igumana Josifa. Godine 1885. za starešinu manastira dolazi arhimandrit Prokopije Buijišić, vođa hercegovačkog ustanka, koji



preuzima veliku obnovu. Manastirska crkva dobija novi ikonostas koji je izrađen u Beču, a za koji je ikone izradio slikar Lazar Krdžalić. Godine 1891. na manastirskom imanju osniva se prva srpska državna škola za vinogradarstvo i voćarstvo u kojoj su prvi učitelji bili i kaluđeri iz manastira Bukovo. Godine 1902. hram je po treći put živopisan.

Za vreme Prvog svetskog rata (1915), tokom bugarske okupacije, manastir je opljačkan, a deo manastirske šume uništen. U periodu između dva svetska rata, pored duhovnog i kulturnog značaja, manastir Bukovo postaje i ekonomski bitan činilac Negotinske Krajine. Period posle Drugog svetskog rata bio je jedan od najtežih u istoriji manastira. Nakon što su ga potpuno opljačkali nemački okupatori, nova, komunistička vlast oduzima 366 hektara manastirskog imanja i gotovo sve što je vredelo. Manastir je počeo da propada. Kao posledica takvog stanja, u periodu



Svadbeni običaji u svetu

Dragana Jovanović

SVETSKI DAN BRAKA

Sveti dan braka počeo je da se obeležava 1981. u Baton Ružu u Luizijani, jednoj od američkih saveznih država. Tada je nekoliko parova od gradonačelnika i biskupa tražilo da se Dan zaljubljenih zameni za Dan braka. Dve godine kasnije počeo je da se slavi širom sveta. Sveti dan braka proslavlja se svake druge nedelje u februaru. U Sjedinjenim Državama održava se i Nedelja braka, koja traje od 7. do 14. februara, odnosno do Dana zaljubljenih.

Dan braka ističe supružnike kao temelj porodice i osnovne jedinice društva. On služi da supružnike podseti na poštovanost, ali i radost u svakodnevnom bračnom životu.

Različiti su svadbeni običaji u svetu. Mladenci u Kongu ne smeju da se smeju dok traje ceremonija njihovog venčanja. Smeh bi značio da oni brak ne shvataju ozbiljno. Parovi u Mongoliji, recimo, moraju da ubiju kokošku i izvade njenu jetru kako bi im bilo dozvoljeno da se venčaju. Prema norveškoj tradiciji, mlada na venčanju treba da nosi dijamenu od srebra i zlata koja na sebi ima male zvončice. Zvuk zvončica koji nastaje dok mlada

pomera glavu, treba zapravo da otera zle duhove. Sličan običaj postoji i u Nemačkoj. Gosti na svadbi bacaju porcelanske posude na zemlju, kako bi oterali zle duhove iz domaćinstva. Mladenci se povezuju čisteći sav taj nered, a sam proces simbolizuje da se oni mogu suočiti sa svakim izazovom koji se nađe pred njima.

Dok mladenci u Meksiku razmenjuju bračne zavete, oko njihovih ramena navučena je laso od cveća. Laso je u obliku osmice koja podseća na simbol beskonačnosti i označava težnju da brak što duže traje. Da bi muškarac na Fidžiju uopšte smeo da zatraži ruku devojke, svom budućem tastu mora da pokloni kitov zub. U Grčkoj, običaj je da mladoženjin kum obrije bradu mladoženji. Nakon toga će svekrva mladoženju hraniti medom i bademima.

Japanska nevesta koja se udaje poštujući šintoističku tradiciju, nosići belo od glave do pete, a na glavi će imati kapuljaču zvanu *tsunokakuši*. Kapuljača treba da sakrije takozvane *rogove ljubomore* koje mlada oseća prema svekrvi. Običaj sličan našem važi u Kini. Mladine deveruše na dan venčanja mladoženji otežavaju da dođe do mlade. Zadaju mu svakakve testove i izazove koje on

mora da reši kako bi se pokazalo da je vredan mlade. Uz to, on mora i da isplati svaku deverušu. Na Kubi, svaki muškarac koji tokom proslave pleše sa mladmom, mora zakačiti novac na njenu haljinu, kako bi pomogao mladencima da otplate svoje venčanje i medeni mesec.

A šta je sa brakovima u Srbiji? Tokom 2019. zaključeno je 35.570 brakova, pokazuju podaci Republičkog zavoda za statistiku. Žene prvi put stupaju u brak u proseku sa 27, a muškarci sa 31 godinom i tu nema prevelike razlike u odnosu na prethodne godine. Zabeleženo je i 10.899 razvoda. Broj brakova se u poređenju sa 2017. i 2018. smanjio, dok se broj razvoda povećao u odnosu na isti period. Najviše je bilo razvoda brakova koji su trajali pet godina i duže, a najmanje onih koji su trajali manje od godinu dana. U proseku na 1.000 sklopljenih brakova zabeleži se 306 razvoda, što je povećanje u odnosu na 2018. kad je ovaj broj iznosio 275. Mladoženja je bio mladi od mlade u 20 odsto sklopljenih brakova, a u blizu 46 odsto slučajeva bio je do četiri godina stariji. U 23 odsto slučajeva mladoženja je bio od pet do devet godina stariji od mlade, a u 11 odsto brakova razlika je bila 10 i više godina. ▲



Vinarija

Manastir Bukovo, prevashodno zbog svog geografskog položaja, izuzetno povoljnih mikroklimatskih uslova, ali i osobenog tipa zemljišta na manastirskom imanju, već vekovima predstavlja sinonim vinogradarstva i vinarstva ovog kraja. Poštujući tradiciju episkop timočki Justin sa bratstvom ovog manastira obnavlja zapostavljenu i skoro izgubljenu sortu crne tamjanike.

Monasi vino dobijaju isključivo spontanom fermentacijom, a vinifikaciju obavljaju ručnim potapanjem klobuka uz kontrolu sortna i temperature klijuka.

od 1972. do 1994. manastir po prvi put u svojoj istoriji postaje obitavalište monahinja na čelu sa igumanjem Serafimom.

Dolaskom vladike Justina na tron timočkih episkopa, od 1994. manastir ponovo postaje stećište monaha. Pod duhovnim rukovodstvom samog episkopa ustanovljen je manastirski tipik sa redovnim bogoslužjenjem i opštežiteljnim poretkom. Monaško bratstvo izdredilo je novog episkopa, tako da 2014. dotadašnji starešina arhimandrit Ilarion biva izabran za novog episkopa timočkog. Današnje bratstvo sa igumantom arhimandritom Kozmom na čelu, pored redovnih monaških aktivnosti, obavlja i poslušanja u radionicama, kao što su krojačka, ikonopisačka, stolarsko-duborezačka, dok se nastavlja i ranija tradicija pčelarenja. Osim ovih tradicionalnih monaških poslušanja bratstvo je aktivno i u izradi dokumentarno-umetničkog fotografiskog i video materijala vezanog za život i događaje u manastiru. Bratstvo veliku pažnju pridaje i uzgajanju vinove loze u novozasadenim vinogradima, kao i proizvodnji kvalitetnih vina i rakije.

Izgrađen je novi manastirski konak, na temeljima starog, u sklopu kojeg je i paraklis posvećen prazniku Pokrova Presvete Bogorodice. Manastirsku portu krasi i celebni istočnik posvećen Presvetoj Bogorodici. ▲

HRANA ZA LJUBAV



Jagode u čokoladi

Ovih dana ćemo obeležiti dva veoma lepa radosna praznika. Jedan je Sveti Trifun, pravoslavni praznik posvećen vinogradarima i vinarima, a drugi je praznik zapadne verske tradicije Sveti Valentin, posvećen zaljubljenima, koji se poslednjih godina kupovinom poklona obeležava sve više i kod nas. Zajedno obeležavanje i slavljenje ljubavi može da ponudi vrhunsko uživanje, kad voljenoj osobi, pored dobre flaše vina sorte prokpac ili crne tamjanike, sami napravite jagode u čokoladi. Postupak je krajnje jednostavan, jagode su se već pojavile i to krupne velike, pa obeležite u svoj planer šta sledeće nedelje napraviti kao iznenađenje voljenoj osobi. Pripremite jagode u čokoladi i uživajte u lepoti i jednostavnosti ovog slatkiša.

Šta nam je potrebno:

500 g jagoda; 200 g crne čokolade i 50 g putera (ulja).

Način pripreme:

Jagode oprati i osušiti papirnim ubrusom. Tajna za savršeno obloženo voće čokoladom jeste da jagode ili drugo voće dobro ohladimo pre potapanja u čokoladu. Taj proces nam pomaže da se čokolada pre stvrdne;

Otopiti čokoladu sa puterom bilo u mikrotalasnoj pečnici ili na pari. Čokoladu sve vreme mešati prebaciti u šolju ili dublju posudu i nakon toga ostaviti da se prohladi nekoliko minuta na sobnoj temperaturi;

Potom jagode uranjati u čokoladu i time ih oblažemo. Jagode se mogu držati za peteljke ili staviti čačkalice ili neki drveni štapić kao pomoć. Sam proces uranjanja je veoma kratak;

Jagode odlagati na papir za pečenje i ostaviti da se ohlade. Dekorisanje je posebna priča, jagode možete obložiti i belom čokoladom, pa ukrasiti kontra bojama, napraviti mali fišek u koji sipamo čokoladu pa istiskivanjem sadržaja prelaziti preko jagoda. Ukrasiti šarenim mrvicama, srama, možda nekim koštunjavim voćem;

Ako vam ostane nešto čokolade, poslužite vam i drugo voće, pomorandže ili jabuka, banana.

Uživajte!

Izreke o vinu

- “U vinu je istina – latinska izreka;
- “Bez jela i vina nema ni ljubavnog žara – latinska izreka;
- “Dan bez vina, dan bez sunca – francuska poslovice;
- “Vino ne stoji u čoveku kao što stoji u bačvi – makedonska poslovice;
- “Kako vino ulazi, tako reči izlaze – portugalska izreka;
- “Slatko vino i slatke reči retko su kada čisti – nemačka poslovice;
- “Vino otvara sve prozore u glavi da razum može odleteti – nemačka izreka;
- “Na kraju ipak ostanu samo dvojica, Bog i vino – Bela Hamvaš;
- “Vino je bilo poput tečnog, dugog poljupca – B. Hamvaš;
- “Postoji samo jedan zakon pijenja: bilo kada, bilo gdje i bilo kako. Ozbiljnom vremenu, ozbiljnom čovjeku i ozbiljnom narodu u se sasvim dovoljno – B. Hamvaš;

- “Pijem kako bi mi ljudi postali zanimljivi – Žorž Žan Nejtan;
- “Jedino za čim želim u životu je to što nisam popio više vina – Ernest Hemingvej;
- “Vino je najcivilizovanija stvar na svetu – E. Hemingvej;
- “Duša bez vina kratkog je daha – Heraklit;
- “Vino ulazi u mozak, učini ga grešnim, brzim i inventivnim, punim vatrenih i lepih slika – Vilijam Šekspir;

- “Ne poznavati ukus vina, isto je što i ne videti boje. Život treba videti i s te strane. Inače, ostajete polučovjek kojega samo govor izdvaja od niza vrsta sisara – Tin Ujević;
- “Vino moraš piti tako da ti razbudi sve, a ne da je gasi – T. Ujević;
- “Više sam dobio od alkohola nego što je alkohol dobio od mene – Vinston Cerčil;
- “Dečaci bi se do osamnaeste godine trebali klontiti vina, jer nema smisla vatri dodavati vatre – Platon;
- “Ako se dogodi nešto loše, piješ da zaboraviš, ako se dogodi nešto lepo, piješ da proslaviš, a ako se ništa ne događa, piješ da bi se nešto događalo – Čarls Bukovski;
- “Kad vino u nas uđe, čudne stvari iz nas izadu – Šiler;
- “Kad je vino unutra, razum je napolju – Fransis Bejkon.

Vino.

Opet vam kažem: Pijte vina! A onda ćete biti raspoloženi za ljubljenje, za branje cveća, za prijateljstva, za dobar dubok san, za smeh, i ujutro ćete umesto novina, čitati pesnike“.

(Bela Hamvaš)

Vino & ljubav Posebno izdanje lista Danas
Urednik Dragan Stošić, marketing Vesna Lačarak, korektura Ana Rončević, obrada fotografija Stanislav Milojković, prelom Zoran Spahić.

NOVO IZ ISTOČNE SRBIJE

Voće, biljke,
grožđe i pelin –
sve u jednoj flaši

Negotinska Krajina vekovima je poznata po kvalitetnom grožđu i vinogradima. Na jednom od njih u blizini manastira Bukovo nalaze se zasadi vinarije *Frunza Aglaja*. Aglaja je glavni ženski lik iz romana *Idiot* F. M. Dostojevskog – predstavlja ženu koja nudi bezuslovnu, plemenitu i čistu ljubav, upravo onakvu kakva je ljubav *Frunze Aglaje* prema grožđu i vinu.

Prvih deset godina rada nagrađeni su srebrnom medaljom na prestižnom takmičenju *Decanter* za vino *Aglaja Cabernet Sauvignon Dentelle*. Naziv *dentelle*, što na francuskom znači čipka, ponelo je zbog izuzetne pitkosti koje mu pružaju arome višnje i bobica. Kao i izrada čipke, ovo vino zahteva strpljenje – duže leži u buradima, a na tržište izlazi godinu i po dana nakon što se sipa u flaše.

Ipak, ova vinarija otišla je korak dalje i napravila vino *Pelenaš*, koje predstavlja sinergiju starog i novog ukusa iz negotinskog podneblja. Ono je obogaćeno jedinstvenom kombinacijom 27 raznih biljaka i voća. To je arom

matizovano crveno vino pojačano vinski destilat, a čija su dva osnovna sastojka grožđe i pelin. Upravo je blaga gorčina pelina prvo što se oseti kad se uzme gutljaj *Pelenaša*. Ona će brzo biti zamenjena dezertnom aromatičnošću smokve, kajsije, šljive u kombinaciji sa hajdučkom travom, ruzmarinom, lipom, kamilicom, sladićem i ostalim sastojcima koji su zasluženo – poslovna tajna.

Kako kaže Vladimir Frunzarelović, vlasnik vinarije *Frunza Aglaja*, više od godinu dana radilo se na pronalasku prave kombinacije i odnosa sastojaka koji će ovo vino izdvojiti od ostalih. On se nada da će ga uskoro dobro prihvatiti i kupci. „Ovo vino karakteriše specifična aroma koja podseća na nešto toplo, kućevno i ozbiljno. Ono se nekada pilo kao vino za podstrek, snagu i jačanje. Danas je ovo dezertno aromatično vino namenjeno sladokuscima“, objašnjava Frunzarelović.

Pelenaš se pominje u istorijskim zapisima prema kojima ga je pio branitelj Negotina Veljko Petrović sa svojim hajducima. Upravo su ovi spisi služili kao inspiracija vinariji *Frunza Aglaja* iz Negotina da ovo starinsko vino napravi na moderan i nov način.

U podrumima ove vinarije mogu se naći još vina *Aglaja Rose*, *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon Dentelle*, ali je ljudi posebno prepoznaju po vinima *Aglaja Sauvignon & Semillon* i *Cabernet Sauvignon*, koja ih, kako kažu, izdvajaju od ostalih proizvođača.

Svojim vinima ova vinarija ističe karakter i snagu negotinskog kraja osluškajući ovo podneblje. Biraju se autohtone sorte koje najbolje uspejavu na ovom području i klimi što omogućava proizvodnju kvalitetnih vina sa geografskim poreklom i negotinskom autentičnošću.

Slatko aromatično vino *Pelenaš*, koje će se uskoro naći na tržištu, upravo je jedno od njih.

D. Jovanović

**SVOJIM VINIMA „FRUNZA AGLAJA“
ISTIČE KARAKTER I SNAGU NEGOTINSKOG
KRAJA OSLUŠKUJUĆI OVO PODNEBLJE**



Vinski turizam u Srbiji

Od francuskog Bordoa, preko Toskane i doline Nape u Kaliforniji, do Australije i Južne Amerike vinova loze se uzgaja na šest kontinenata, a vino pije u celom svetu. Bilo da je belo, roze ili crveno, boja nije važna, već kvalitet, a u Srbiji poslednjih godina on je sve veći. Uz dobro poznate stare podrumne i tradicije koja datira još od vremena kneza Mihaila Obrenovića, Srbija je prešla dug put da bi danas mogla da se pohvali kvalitetnim sortama vina koje su omiljene na svetskim trpezama i mnogobrojnim manjim ili većim privatnim vinarijama koje dobar glas o vinarstvu Srbije širom pronose.

Upravo one su i glavni razlog zbog kog se u domaćoj, bogatoj turističkoj ponudi može pronaći još jedna – vinski turizam. Kao što srednjovekovne tvrđave i carski gradovi u Srbiji privlače sve više stranih, ali i domaćih turista poslednjih godina gostima su sve zanimljivije rute vina. A njih je dosta u našoj zemlji, počevši sa severa, od subotičkog rejona preko Vršca do Fruške Gore, pa dalje kroz Beograd do Šumadije, Smedereva, Negotina, do samog juga Niša i Župe.

A šta ustvari vinski turizam nudi gostima? Svakako ne samo čašu dobrog vina, iako je to vrlo važno. Iako pojedine agencije nude čak i organizovane posete vinski podrumima i vinarijama, ljubitelji vina i sami mogu da se organizuju, na sajtovima vinarija pronađu adrese, radno vreme i dođu u posetu.

Ona najčešće podrazumeva obilazak vinarije, podruma, ali i degustaciju više vrsta vina, savete domaćina koje vino ide uz koju hranu, upoznavanje sa tehnologijom izrade, tradicijom i svim važnim, a manje poznatim detaljima. Uz to ide i obilazak vinograda, a neki od njih su stari decenijama. Na Fruškoj gori i vekovima. Prvi pisani tragovi o gajenju vinove loze na tom prostoru datiraju iz trećeg veka, kad je rimski car M. A. Probus podigao prve vinograde na južnim obodima Fruške gore, navodi se na sajtu *Vinarije Deurić*, koja je smeštena na 250 metara nadmorske visine.

U ovoj nadeleko poznatoj vinariji gostima nude sve pomenuto od degustacije, priče o vinu i tradiciji, do škole vina, koju vodi sertifikovana somelijerka Marija Bojović. Škola traje četiri sata i sastoji se od nekoliko segmenata, u prvom delu je predavanje uz prezentaciju i praktične vežbe i obuhvata teme kao što su istorija nastanka vina, sorte vinove loze, vinifikacija, odnosno proces pravljenja vina. Sledi obuka za pravilan servis vina i odabir čaša, uparivanje hrane i vina i senziorika, odnosno tehnike pravilne degustacije vina, a u toku predavanja je i degustacija tri vrste vina. Obilazak proizvodnje i vinskog podruma, kao i barik sale je sastavni deo njihove vinske škole, a kao i u svakoj drugoj, polaznici na kraju dobijaju i diplomu o uspešno završenoj školi vina.

Vinarija Deurić je pet friendly, a moguće je i organizovanje mini proslava.

„Sve češće nam gostuju kuvari poznatih restorana i sa njima pravimo događaje sa uparivanjem hrane i vina. Istakla bih i specifičnost teroara, kao i dve autohtone novonastale sorte po kojima je vinarija *Deurić* poznata – *Probus* i *Morava*, što je posebno interesantno strancima koji žele da probaju lokalna vina“, kaže Marija Bojović, me-

nadžerka vinarije i sertifikovana somelijerka, kao i potpredsednica *Udruženja somelijera Vojvodine*.

Akcenat gastronomije je, napominje sagovornica *Danasa*, na autentičnim sremačkim proizvodima, što istovremeno doprinosi promociji domaćih namirnica i podstiče razvoj malih proizvođača.

Vinski turizam se poslednjih godina sve više razvija, a iako se njegovim pokretačem smatra knez Mihailo, oni koji se bave vinom i istorijom vinarstva u Srbiji kažu da je organizovani vinski turizam počeo 1899, kad je održana *Prva smederevska izložba grožđa*, koja je bila otvorena za sve zainteresovane goste.

U ova novija vremena nema ko nije čuo za čuvenu *Župsku berbu* ili *Grožđebal* u Vršcu, ali mnogo je drugih manifestacija koje slave vino i vinogradarstvo u Srbiji. Ove godine zbog situacije sa epidemijom virusa korona neizvesno je da li će se neke od njih održati, ali su ranije ljubitelji vina mogli su da uživaju u događajima poput *Banatskog festivala vina*, *Wine marta* ili *Sajma šumadijskih*



vina, salona u Kragujevcu, *Dana otvorenih vinskih podruma*, ali i *Smederevske jeseni* i *Vinskom maratonu*.

U Srbiji je 221 kvadratni kilometar pod vinogradima i imamo nekih 700 vrsta vina i bez sumnje ovdašnje vinarstvo ima veliki potencijal. Uostalom, prilikom poslednjeg ekspoza i premijerka Ana Brnabić pomenula je ulaganja u ovaj sektor i vinarstvo kao jedan od prioriteta. „Vinarstvo je za Srbiju veliki potencijal koji ima rast sličan IT sektoru koji iznosi nekih 26 odsto godišnje, dok izvoz vinarstva raste po stopi većoj od 20 odsto godišnje“, rekla je premijerka prošle godine otvarajući jednu manifestaciju posvećenu vinu.

Prošle godine usvojena je i strategija za razvoj vinarstva i vinogradarstva od 2020. do 2030, kojom je predviđeno da se u narednoj deceniji u taj sektor uloži 300 miliona evra. Ako se bude nastavilo sa ulaganjem u razvoj vinarstva u Srbiji, sigurno je da će vinski turizam zaživeti značajnije i rute vina staviti na mapu srpskog turizma tik uz tvrđave, carske gradove, ali i tradicionalne destinacije poput planina i banja.

Lj. Bukvić

