

Decembar 2021

# EVENKA

Besplatan online časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

## NOVA BESEMENA SORTA

'Nada' za srpske  
vinogradare

### PREDSTAVLJAMO

## Vinica PETROVIĆ

Velika Hoča, Metohija

### AKTUELNO

## KO DANAS RADI U VINOGRADIMA?

Da li možemo da očekujemo  
mlade u vinogradima ponovo

Srednja stručna škola  
„Borislav Mihajlović Mihiz“, Irig

## ESEJ O VINU

Ratko Božović o povezaosti vina  
i pesništva domaćih boema



### PROMOCIJA

## DUNAVSKI PUT VINA

Vinska tura *Slankamenka*

## RAZVOJNI PUT VINARIJE KOVAČEVIĆ

## Vinogradarstvo i vinarstvo Srbije

Duga tradicija, neiskorišćene mogućnosti

**INTERVJU:** Prof. dr Slobodan Jović



ESTD

1895

# KOVAČEVIĆ

*Vina Dant Animos*



*M. Kovačević*



PRODUCT OF SERBIA

# EVENKA

Besplatano online časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

## REČ UREDNIKA

### Zašto EVENKA?

Evenka je, lepa i pomalo zaboravljena srpska reč za svežanj vinove loze s groždem koji, ostavljen na nekom prozračnom mestu, može da dočeka zimu. Ovo umeće čuvanja svežeg grožđa samo je jedna od milion tajni vinove loze i božanskog pića koje se iz njenog soka rađa. Tajni koje nam, nekako stidljivo ali i zanosno tek pomalo otkriva svaki gutljaj dobrog vina.

Kao produženje života grožđa evenka je, međutim, i simbol dugovečnosti vinove loze i vina i njihovoj neraskidivoj vezi s bogovima ali i svakim običnim smrtnikom. Naša "Evenka" je pokušaj da, makar malo, pomognemo čuvanju grožđa, obnavljanju i širenju vinograda u Srbiji, pravljenu dobrog vina i uzdizanju vinske kulture.

Objavljivaćemo opijajuće eseje o vinu, stručne preporuke o odgajanju vinove loze, životne price ljudi iz vinograda, umetničke zapise o tom piću bogova. Biće tu i praktičnih saveta gde najbolje uspeva neka sorta vinove loze, kako negovati vinski podrum ili izabrati odgovarajuću čašu za belo ili crveno vino.

Pokušaćemo da pomognemo čitaocu "Evenke" da postane bolji poznavalac vina i da u svakoj popijenoj čaši otkrije što više njegovih tajni.



Žarko Rakić  
pudar urednik

*Žarko Rakić*

### NA POČETKU DA SE ZNA

Vino kao fenomen je najlepša kap iscedena iz rada prirode na jednoj strani i čovekovog rada na drugoj. Slaže se sa svim oblicima društvene svesti sve do materijalne proizvodnje ljudskog rada.

Zato kažemo, filozofija i vino, vino i muzika, igra, poezija, vino i hrana, jednom rečju - vinska kultura.

Evenka ima za cilj da danas u uslovima informativno-komunikativne ere preko elektornskih medija poveže novine i vino.

Svaka stranica teži da od svih novinarskih pitanja u komunikaciji sa Vama odgovori samo na poslednje novinarsko pitanje, ŽAŠTO.

Zato tražimo posvećenog čitaoca i ljubitelja vina a ne površnog, kome su dovoljni samo naslovi. Popite malo vina, biće Vam malo lakše, liznite tri prsta dok prelistavate Vaše i naše stranice na [dunavskiputvina.rs](http://dunavskiputvina.rs).

Živeli!



Gojko Aćimović  
pudar urednik

*Gojko Aćimović*

## U OVOM BROJU



**NOVA BESEMENA SORTA**  
"NADA" za srpske vinogradare  
**Prof. dr Nada Korac**



**KO DANAS RADI U VINOGRADIMA?**  
Da li možemo da očekujemo mlade u vinogradima ponovo  
**Prof. Gojko Aćimović**



**MLADI U VINOGRADIMA**  
Srednja stručna škola "Borislav Mihajlović Mihiz", Irig  
**Ing. Milan Leđanac**



**BOEMIJA NA ISTEKU**  
Esej o vinu  
**Prof. dr Ratko Božović**, književnik i filozof



**VINOGRADARSTVO I VINARTSVO SRBIJE**  
Duga tradicija, neiskorišćene mogućnosti  
**Darko Jakšić**



**RAZVOJNI PUT VINARIJE KOVAČEVIĆ**  
Miris lipe i vinograda Fruške gore



**MNOGO TAJNI U ČAŠI VINA**  
**INTERVJU:** Prof. dr Slobodan Jović  
**Žarko Rakić**



**VINICA PETROVIĆ**  
Metohija, Velika Hoča  
**Milena Petrović**



**DUNAVSKI PUT VINA**  
Vinska tura - SLANKAMENKA  
[www.dunavskiputvina.rs](http://www.dunavskiputvina.rs)



Izdaju:

**Jugoslavija - Inter Public DOO**  
Šifra delatnosti: 01340  
Matični broj: 21208192260  
PIB: 101488554  
ŽR: 325-950060004735590

Udruženje građana  
**Prijatelji vina Slankamenka**  
Indija, Dunavska 70  
Matični broj: 08853215  
PIB: 104199264  
ŽR: 200-3192080101996-36  
[www.dunavskiputvina.rs](http://www.dunavskiputvina.rs)  
[gojko.acimovic@gmail.com](mailto:gojko.acimovic@gmail.com)

Grafički dizajn i priprema:  
**Radionica Visual Tuning**  
[radionicavt@gmail.com](mailto:radionicavt@gmail.com)







Ratko Božović

# Boemija na isteku

*Pijenje je najbliži srodnik ljubavi. Vino je bilo kao tečan poljubac.* Bela Hamvaš (Filozofija vina)

**P**esnik Pero Zubac kazuje da je u vremenima prošlim poezija bila prisutnija nego danas a da se boemija ostvarivala kao način življenja. Uz velike pesnike, boemija je išla uz poeziju. Smatra se da boemska poezija traje i pored toga što više i nema boema starog kova; vreme sadašnje nije naklonjeno ni pesništvu ni boemiji. Ritam velikog ubrzanja daleko je od sveta nadahnutog poetskim i boemskim osećanjima. Sve manje je neposrednog iskustva o boemstvu i boemskoj poeziji. Ostaju samo trošna sećanja o nestajanju jedne važne životne formacije. U tradicionalnom obličju, njene mogućnosti više i ne postoje. Nema više srodnih duša beogradske Skadarlije, nema ih ni kod „Tri šešira“, ni kod „Dva jelena“, ni kod „?“.

Nema ih ni u svetu, kao nekad. Latinski kvart u Parizu, Soho u Londonu, Grinič Vilidž u Njujorku više nisu ono što su nekad bila. Nestale su kafane koje su nekad udomljavale re-voltirane i senzibilne boeme. Zamenili su ih kafići, klubovi, bistroi. Nestali su i autentični boemi.

Arnold Hauzer ne bi više mogao identifikovati ni tragove romantičarskih, naturalističkih i impresionističkih tipova boemstva. Zaboravljeno je da su se rečju boem još u XIX veku označavali pripadnici francuskog romantičarskog pokreta (Žerar de Nervil, Teofil Gotije, Balzak, Bodler). Bodlerizam se obelodanio sa snažnim osećanjem revolta, prkosa i prekoračenja u odnosu na realnost koja je uveliko bila opustošena hladnom „logikom“ poretka i obezličnog stila življenja. Suštinski, bila je to transgresija u odnosu na one društvene slojeve, koji su i način postojanja videli u nekritički prihvaćenom poretku, u redu vla-dajućeg diktata. A sputavanje čovekovog postojanja realizovao se pod tutorstvom obavezne egzistencije. Alternativa se iskazivala kao filozofija prestupništva jer se nije mirila s formom društvenog moranja. Takva alternativa bila je i boemska pustolovina.

Boemija i pesništvo, po prirodi stvari, ne pristaju da plove niz struju kolektivne prosečnosti. Bogata je pesnička tradicija u kojoj je vino i kao pesnička preokupacija dobilo prestižno mesto. I u našoj sredini, već od XIX veka, u romantičarskom zanosu, pored Jovana Subotića, Jovana Ilića, Branka Radičevića, Ljubomira Nenadovića, Stevan Vladislav Kačanski, rodoljubivi pesnik, koga su zvali Stari bard, svoju pesmu *Moje srce* započinjne stihovima:

*Za čim bije srce moje?  
Ni za slavom ni za ratom,/Ni za mirom ni za zlatom,  
Već za usnom od karmina/I za čašom rujna vina.*

U pesmi *Kad se setim*, Jovan Jovanović Zmaj piše:

*Kad se setim, mila dušo,  
rumenila lica tvoga,  
tad ne pijem druga vina,  
nego samo crvenoga.*

Aleksa Šantić niže stihove:

*Pruži mi pehar vina i zagrij grudi mlade,  
Nek bude oganj, plam,  
U talasima nek tone srce bujno  
I gori dušin hram.*

U antologijskoj kantileni *Sinoć sam, gospo, pio razna vina*, Milan Rakić u prvoj strofi ispisuje stihove:

*Sinoć sam, gospo, pio razna vina,  
A sve u čast i slatko ime vaše,  
No svuda beše takva mesečina,  
Da mišljah, pijem nju iz svake čaše.*

Može se pretpostaviti da su i ovi stihovi začinjali u boemskoj atmosferi, kao najslobodniji čin inspiracije i mentalne i emocionalne opuštenosti.

Kod Iva Andrića u Putničkoj pjesmi nalazimo stih:

*Grožđe je sunce upilo  
sad u meni plamti.*

Jedan od najvećih naših boema, Rade Drainac, nije bio sklon mnoštvu vinopija koji nisu imali određen stav o svojim noćnim bdenjima. Evo, kako on, koji priznaje da se nekad ludo i krvnički pilo, vidi sebe u odnosu na njih:

*Vino ne beše za mene ko za ništariju drugu  
pohlepna navika sebe da uništavam,  
u njemu sam mnogo svoju tugu  
Umeo tiho da uspavam.*

A u pesmi *Tri šešira* prisutno je sećanje Gustava Krkleca na Tina Ujevića:

*Sviraj primašu! Pijmo veliki Tine, ugasimo vatru krvi i požar mesa.*

U svakom slučaju, bila su to i drugačija vremena i drugačiji pesnici boemi. Tin Ujević je preterao kad je rekao da vino stvara pesnika. Da nije bio previše siguran u tu ideju vidi se i po tome što nije zaboravio da pomene boemski mamurluk, ali i nepoželjne posledice koje ubijaju inspiraciju, maštu i memoriju pesnikovu.



U XX veku došlo je do velikih promena. Nestalo je ono što je bilo kad se vino uveliko pilo u boemskim ambijentima, daleko od teskobnih stanja. A kad više nije bilo velikih srpskih glumaca Dobrice Milutinovića, Žanke Stokić i Ilije Stanojevića, kad nije bilo Bore Stankovića, Rada Drainca, Tina Ujevića, Antuna Gustava Matoša, Milana Rakića, ostalo je podsećanje, ali i novo vreme koje je presudilo i boemiji i boemskom pesništvu. Boemija kao životni stil i kao obrazac ponašanja uveliko je prepuštena zaboravu. Više ne postoje stolovi rezervirani za boemsko društvo i boemske prvake kao nekad. Nestalo je njihov slobodno izabrani dom, topla oaza njihovog slobodnog življenja. Taj topli kutak za boeme bio je egzil, mesto za ostvarivanje nekonformističkog doživljaja postojanja. Bilo je to utočište za tvorenje pesničke umetnosti i slobodnog duha.

U pesmi *Noć* je naša Stevana Raičkovića, nalazimo stih:

*Kafane: noćna gradilišta.*



Svim silama unutrašnje pobune, boemi su nastojali da umaknu dekoru svakodnevice i prokletstvu učmalih navika malograđanskog stila življenja. Njihove noći bile su drugačije od onih koje su bile opustošene hladnom logikom prozaičnog tavorenja. Bile su to noći s manje laži, a više zanosa i strasti. Ovakva prestilizacija života vodila je do mentalnog pročišćavanja. Nije to bila apstraktna filozofija prestupništva već njena neposredna izvedba. Bio je to prestup i u mišljenju i u pevanju i u življenju. Stoga mnogima umetnicima iz prošlosti nije moguće odrediti ni biografiju ni suštinu njihovog identiteta bez njihovog boemskog života i kafanskog slobodoumlja. Njihovo stvaralaštvo bilo je u velikoj saglasnosti s njihovim slobodnim, a često ekscentričnim i nekonformističkim življenjem.

TA boemi su bili vitalna i kreativna alternativa bezličnom životu. Bez poznavanja boemske biografije bilo bi gotovo nemoguće prytumačiti stvaralaštvo Đure Jakšića, Janka Veselinovića, Vojislava Ilića, Sime Pandurovića, Velimira Živojinovića Masuke, Tina Ujevića, Antuna Gustava Matoša, Branislava Nušića, Stanislava Vinavera, Rada Drainca, Božidara Kovačevića, Gustava Krkleca, Branka V. Radičevića, Todora Manojlovića, Vase Popovića, Slobodana Markovića, Branka Miljkovića, Miroslava Antića, Danila Kiša, Vitomira Nikolića, Branislava Petrovića, Pavla Đonovića, Aleksandra Sekulića i Jakova Grobarova, da pome-nem samo deo boema. Njihove književne biografije ne mogu se celovito sklopiti bez poznavanja njihovog boemskog života.

Tradicija ovdašnje boemije dovršavala se sa sumornim periodom naše novije ideološke istorije. U vreme ondašnjeg socijalizma i dirigovane stvarnosti, boemi su i tada bili koloko-toliko buntovna gerila. Nije slučajno boem i satiričar Vasa Popović za pesnika Slobodana Markovića, koga su zvali Li-bero Markoni, rekao da je poslednji iz roda Đure Jakšića i Rada Drainca i da takvih čak više neće ni biti! A onda je dodao: S tobom skončava loza pesnika i boema čija se pesma uvek jednačila sa ličnim životom, što će reći: kako su pili, tako su pevali. Marković je rekao za sebe da je bio uvek tamo gde se pije, a u fragmentu poeme Tamni banket jasno se odredio: O kako je spremna da te opet vrati/ dobra krčma u svet žena, svirke, vina. To je krčma u kojoj je pesnik biće slobode, najbliži svojoj suštini.

Pevanje i življenje opstaju u neminovnoj uzajamnosti. To se u velikoj meri odnosilo i na sa-vremene pesnike Branka Miljkovića, Branislava Petrovića i Aleksandra Sekulića. I, samo delimično, na Danila Kiša, koji je od zore do mraka u bibliotekama istrajno čitao i pisao, da bi se tek u kasnim satima prepustio svojoj pesmi i svojom gitarom. Kišovom gospodstvu i prefinjenom ukusu odgo-varala su najbolja vina. A Vitomir Nikolić, omiljeni nikšićki boem, piše da u ovom životu ima puno stvari / koje samo pijan mogu da odbolim. Branko Miljković oseća vino kao slatku pomamu, kao čaroliju, kao bunar varke. A u pesmi Balada ohridskim trubadurima, sažeta je i njegova poetika, u kojoj isto je pevati i umirati. Pevati i umirati već se dogodilo. A Duško Trifunović žali što se nije i više potvrđivao u prekoračenjima u odnosu na život ukolotečene i nametnute svakodnevice. Ostati u bezgrešnom životu nije primereno ni boemiji, ni boemskom pesniku.

Bilo bi nepravedno preskočiti crnogorskog pesnika Momira Vojvodića i njegovu pesmu Vinogradar u kojoj nalazimo stihove:

*Moja je tišina vinom prelivena.*

*Moja je istina u vinu i krvi.*

Kolja Mićević je napisao Zdravicu vinu, u kojoj je vino naš ponos, blagoslovena tečnost i uvek drag gost. Đorđe Balašević u pesmi kazuje:

*Dajte mi vino, ja nemam drugih želja,  
ni bližeg roda, ni boljih prijatelja  
jer tu je tuga, ta moja crna kuga,  
a kad je tuga onda mora da se cuga!*

Pesnikinja Mirjana Danilović u pesmi ne krije da bi pošla kući

*al snevač u meni  
još bi hteo pesme  
još bi hteo vina.*

A Dimitrije Panfilov ispisuje aforizme na račun boemskih poklonika: Boem otvara flašu, a flaša otvara njega. Tu je i njegova dosetka: *On pije da zaboravi, ali ne zaboravi da pije.* Uz vinske čarolije idu humor, ironija i smehovitost. Rastko Zakić u pesmi Pijani brod, u satirično-humorističkom stilu kazuje:

*Ako ne znaš koji su ti dragi, čašica je jezičak na vagi.*

I u boemiji i u pesništvu prepoznaje se vrednost čovekovog spontaniteta kao čin slobode. Njihova uporišta nalaze se i u emotivno-afektivnoj, metafizičkoj i saznoj sferi.

Pobunom protiv malograđanskog, komformističkog i filistar-skog društva, boemi su istovremeno branili slobodu umetničkog stvaralaštva i slobodu življenja. Branili su i pesničku ukletost. Bili su protiv svega što vređa slobodu ljudske ličnosti. Što je najvažnije, boemi su želeli da budu to što jesu, a ne ono što se od njih tražilo. Znali su da je promena u sebi preduslov da se ne održava život bez hrabrosti, strasti i snova.

Pobunom protiv malograđanskog, komformističkog i filistar-skog društva, boemi su istovremeno branili slobodu umetničkog stvaralaštva i slobodu življenja. Branili su i pesničku ukletost. Bili su protiv svega što vređa slobodu ljudske ličnosti. Što je najvažnije, boemi su želeli da budu to što jesu, a ne ono što se od njih tražilo. Znali su da je promena u sebi preduslov da se ne održava život bez hrabros-ti, strasti i snova. To je značilo obračunati se sa sobom, bez milosti. Oni su to činili s poletom, jer nisu mogli drukčije. Nisu mogli ni bez onih vinskih čarolija o kojima je pisao Šarl Bodler, veliki pesnik i veliki boem.

Boemija je oblik života bez kog bi egzistencija njenih privrženika bila nepodnošljivo dosadna. Stvaranje je za njih prevashodno čin oslobađanja od vlastitog haosa i mučnih opsesija. Ukratko: nastojali su da zbače maske obmane.

Najkreativnijim među njima bila je bliža metafizika kafanske dokolice nego vašarska buka i kafanski žamor. Paradoksalno, oni su i u kafanskoj buci stizali do svoje unutrašnje tišine i složenosti svoga tajanstvenog bića!

Boemi i boemski pesnici zapamćeni su kao pristaše slobodnog življenja i slobodnog duha. To što ih je više podsticao kaos nego red, što su bili bliži anarhiji nego poretku, to je valjda stoga što se njihovo biće svim snagama opiralo licemernom i lažnom obrascu življenja, koji je nezamisliv bez straha, čovekovog ubitačnog krotitelja.

A danas, pored toga što su boemija i boemski pesnici na isteku, to se sa vinom i vinopijama nije dogodilo, niti će se dogoditi.

**Ratko Božović**





Žarko Rakić

**INTERVJU:** Prof. dr Slobodan Jović

# Mnogo tajni u čaši vina

Slobodan Jović je doktor za vino. Zna kako nauka propisuje da se pravi dobro vino (profesor tehnologije vina na Poljoprivrednom fakultetu u Zemunu) ali je spoznao i druge tajne ovog božanskog pića. Odlično poznaje vinsku kulturu, razume tanane niti vinske filozofije. U njemu se krije umetnička vinska duša uvek spremna da se izlije kao pesma i muzika.



Razgovor s profesorom Jovićem je poput najlepšeg vinskog eseja. Njegove reči odišu znanjem ali i duhovnošću i lepotom pletući, poput vina, neprimetnu mrežu oko sagovornika

## ***Vi ste ceo život posvetili vinu?***

Može tako da se kaže. Kada sam diplomirao 1974. opredelio sam se za vino. Primljen sam kao asistent pripravnik u radni odnos i proveo sam tri godine na oglednom dobru Radmilovac gde sam sticao prva iskustva. Dobijali smo groždje s raznih lokaliteta, preradjivali ga u vino, analizirali, degustirali i pisali godišnji izveštaj. Tu sam prvi put došao u naučno – stručni kontakt s vinom.

Odatle sam 1978. godine prešao na Poljoprivredni fakultet gde sam proveo ceo radni vek. diplomirao sam na odseku tehnologija vina, magistrirao iz oblasti vinarstva i doktorirao iz oblasti vezane za vino.

## ***Kako ste se uopšte opredelili za vino?***

Sve je bilo malo čudno. Bio sam u vojnoj akademiji, želeo sam da budem pomorski oficir i za vreme školovanje u Dalmaciji počeo sam da pijuckam vino. Probao sam vino i ranije a prvo loše iskustvo imao sam u prvom razredu srednje škole, na ekskurziji u Kraljevo i Vrnjačku banju. Pojavila se tu neka boca vina i ja sam dobro potegao iz flaše. Sećam se da je pored mene sedela profesorka biologije, ja je nisam prepoznao pa sam joj rekao: "Samo nemojte da kažete profesorki". Ona se nasmejala i odgovorila: "Ne brinite, ništa joj neću reći".

Posle godinu i po dana napustio sam Vojnu akademiju i upisao Poljoprivredni fakultet. Meni se to dopalo i krenem dobro sa studijama. Profesori su bili sjajni i ja sam diplomirao kao jedan od najuspešnijih studenata. Tada sam već uočio da na studijama nedostaje poslednja karika. Jedan deo tog kompletnog procesa: podizanje vinograda, izbor sorte groždja, ispitivanje terena, prerađivanje groždja...

Nedostajala je, međutim, prodaja vina, prodavnicama ali i ugostiteljima. Shvatio sama da i u toj oblasti treba stručno osposobiti ljude koji su neka vrsta izaslanika boga Bahusa. Oni mogu da uzdignu vino ali i da ga srozaju. Da imaju priču o serviranju vina, njegovoj temperaturi, slaganju vina i hrane. Vinska kultura je pomalo snobovska, ali i to je bolje nego da bude nekako prizemna.

Ja sam nekako bio prvi koji je spoznao značaj vinske kulture. Posvetio sam mnoga predavanja upravo podizanju znanja u ovoj oblasti. Mnogo sam poradio na razvoju vinske kulture i podizanju kvaliteta vina. Vinska kultura kod nas jos nije uspostavljena ali je vino sislo s trpeza elite u narod.

Sada s prijateljima napravim neko vino, poslednje sto sam uradio je vinjak. Znao sam da mogu to da uradim jer sam se mnogo bavio žestokim pićima. Mislim da je odličan, niko ko je probao nije mogao da kaže drugačije. Vinjak je plamena, vatrena duša vina.

## ***Kako procenjujete situaciju s vinogradarstvom u Srbiji?***

U dužem period postojao je loš odnos države prema vinogradarstvu, s namerom ili slučajno, ali utisak je da se poslednjih dvadesetak godina vraća u život.

Pedestih godina imali smo pod vinogradima oko 100 hiljada hektara, u celoj Jugoslaviji oko 200 hiljada. Ima više razloga što je vinogradarstvo počelo da se urušava. Mladi su masovno odlazili iz sela u grad, odnos prema proizvođačima grožđa se dramatično pokvario, plaćanja su bila neredovna, plaćao se porez na vino dok je još u tankovima a ne kada dodje u prodaju.

Puno vinograda je zuparloženo I danas niko ne zna tačno koliko ima vinograda u Srbiji. Možda dvadesetak hiljada hektara. Danas se podiže godišnje možda do pet stotina hektara godišnje. Da bismo bili ozbiljna vinogradarska država trebalo bi da se vratimo na 40 do 50 hiljada hektara. Naš izvoz je veoma mali, na jednu flašu koja ide u izvoz dolazi tri do pet flaša iz uvoza.

A jedan veliki problem je i pravo more prosečnih i loših vina što nanosi veliku štetu razvoju vinogradarstva i povećanju proizvodnje grožđa. Godinama sam držao predavanja o proizvodnji vina i greškama koje se prave. Ali ljudi čuju, odu kući i rade kao ranije, nema napretka. Tradicija kada je dobra treba je poštovati, ali kada je loša treba je menjati. Higijena u podrumu je, na primer, izuzetno važna. Vino upija sve mirise: jabuka, krompira, kiselog kupusa i dobijete lose piće.

### ***Da li uopšte može da se živi od proizvodnje vina?***

Može da se lepo živi od proizvodnje vina. Treba imati kliker, biti vešt za marketing. Treba da pronadjete nešto u vašim vinima što je specifično, što je vaš identit. Da li je to poreklo, neka tradicija, istorija... i uz dobru tehnologiju s dva tri hektara vinograda može da se živi. Ljudima je to malo pa se šire na deset ili dvadeset hektara. Ako s jednog hektara dobijete četiri ili pet hiljada litara vina možete od toga da pristojno živite. Treba imati granicu i meru prilikom širenja proizvodnje. Ne razumem potrebu da se proizvođači vina bave i stočarstvom, da proizvode hranu, pa transportom vina.

### ***Šta bi danas bio vaš prvi savet nekom početniku?***

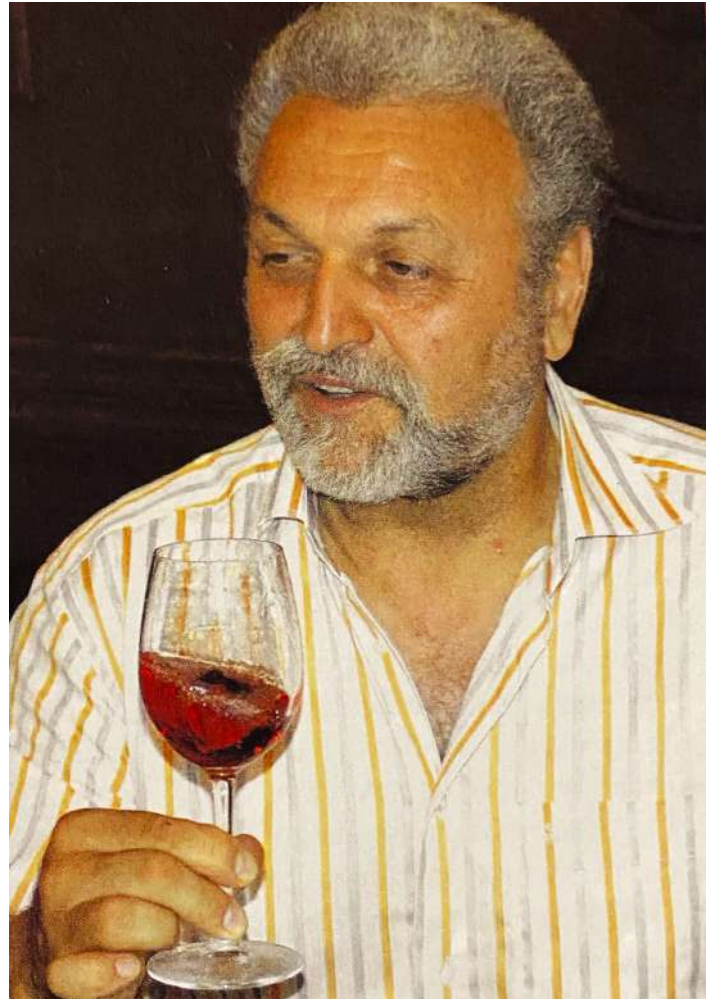
Rekao bih mu da je to hleb s devet kora, da je lep i jako naporan, da će biti veoma teško. Prvo treba da vidi da li je na zemljištu nekada rasla loza, onda da obavezno napravi analiza zemljišta, da vidi šta treba uraditi da bi tlo bilo primereno uzgajanju vinove loze. Zatim treba da potraži savet od stručnjaka koje sorte groždja treba da na tom zemljištu posadi.

Ne samo koje sorte bi dobro radjale već i upita za savet koje sorte se najviše traže na tržištu. Danas su posebno aktuelne muskatne sorte, tamjanika...Kada krene rod onda treba da angažuje tehnologa i posavetuje se oko proizvodnje vina. Tu treba biti oprezan, Evropska unija nas tera na razvoj autohtonih sorti ali na drugoj strani nam onda ostaje da uvozimo mnogo vina iz inostranstva.

### ***Koji stranac će doći kod nas da pije samo prokupac?***

Moramo da napravimo neku vrstu vinskih enklava za proizvodnju, na primer, prokupca i da to negujemo pa kad dodje gost iz sveta mi kažemo evo ovo vino možete da pijete samo ovde.

Vino je posebno piće. Ono je lepo i ima boga. Postoji velika vinska kultura. Nisam čuo za rakijsku ili pivsku kulturu. Vinska kultura je veoma bogata: od dela koja se



bavi proizvodnjom vina, poznavanju sorti vina, podela vina po boji i šećeru, po kvalitetu, pa sлагanaja hrane i vina, dekantera....

To je taj materijalni deo ali postoji i duhovni deo: filozofski, poetski, mitski. Kad uveče popijemo malo vina postajemo filozofi, pa nešto napišemo. Osim boga i kulture vino ima i filozofiju. Bela Hamvaš je napisao „Filozofiju vina“, to je ta pisana filozofija. Postoji i filozofija utkana u konzumiranje vina. Vino ima dušu o čemu je najbolje pisao francuski pesnika Šarl Bodler.

### ***Koliko je istine u zaključku da je vinska kultura važan deo opšte kulture jednog naroda?***

Vino prožima naše živote. Može neko da ne voli vino ali osuđen je na vino. Celog života kloniće se vina a na kraju, u duhu hrišćanske religije prilikom ispraćana na onaj svet biće preliiven vinom. Pa zešto čekati taj poslednji trenutka i ne uživati ranije u vinu. Ono je utkano u naš duhovni i svetovni život, vinska kultura je deo gastronomske kulture a to je deo opšte kulture jednog naroda. Kako kažu Italijani ako želiš da upoznaš jedan narod sedi za njegov sto i pij njegovo vino.

Ima pet hiljada sorti vinove loze na svetu. Svaka sorta u drugim uslovima daje nešto drugo. Da živimo sto godina i da probamo četiri-pet vrsta dnevno uspeli bismo da probamo tek jedan manji deo.

Mi smo upućeni na vino i vino je upućeno na nas. Da bismo uživali u njemu moramo da mu damo ono što traži od nas, a to je vinska kultura. Samo s malim poznavanjem vinske tablice množenja dobija se put u vinsko nebo. Nije najbolji poznavalac vina onaj koji može najviše da popije nego onaj koji je sposoban da u jednoj čaši pronadje najveći broj njegovih tajni.







**Prof. dr Nada Korać**

# NADA

## NOVA BESEMENA SORTA

Stvorena ukrštanjem francuske bele vinske sorte **Villard blanc** koja se odlikuje otpornošću prema gljivičnim bolestima i moldavske besemene stone sorte **Kišmiš** koja ima mali broj mekih semenki u bobicama i odličan kvalitet grožđa.

Besemene sorte vinove loze se gaje vekovima, međutim, njihov najveći nedostatak su sitne bobice koje su pogodne samo za sušenje i proizvodnju suvog grožđa. U odnosu na broj stonih sorti sa semenom u proizvodnji je znatno manje besemenih sorti. U svetu se najviše gaji stara besemena sorta Sultanina (Thompson seedless), uglavnom za proizvodnju suvog grožđa. Za proizvodnju konzumnog stonog, besemenog grožđa sa krupnijim bobicama, neophodno je primenjivati dopunske ampelotehničke mere kao što je na primer prstenovanje lukova ili stabla i tretiranje čokota fito hormonima. Potrošači stonog gržđa u zemljama sa visokim standardom, postaju sve zahtevniji i probirljiviji. Ispitivanja tržišta su pokazala da velikom broju potrošača smetaju semenke u bobicama. Poslednjih nekolikodecenija sve više raste interesovanje za gajenjem stonih besemenih sorti sa što krupnijim bobicama kao i sorti koje su tolerantne ili rezistentne prema bolestima i ostalim faktorima stresa.

***U cilju obogaćivanja sortimenta stonih besemenih sorti, oplemenjivači širom sveta već više decenija vredno rade na stvaranju novih sorti.***

Rad na stvaranju besemenih sorti je veliki izazov za oplemenjivače, jer zahteva mnogo više vremena i strpljenja nego za stvaranje sorti sa semenom. Osnovni problemi su u tome što se besemenost kod loze nasleđuje recesivno. Besemena sorta pri ukrštanju ne može da se koristi kao majka i dobija se mali procenat besemenog potomstva. Dosadašnje iskustvo je pokazalo da za majku treba birati stone sorte sa semenom ali sa izraženom sklonošću ka formiranju besemenih bobica. Rad na stvaranju novih sorti vinove loze na Ogladnom dobru Poljoprivrednog fakulteta iz Novog Sada, u Sremskim Karlovcima, započet je pre 7 decenija. Poslednjih 40 godina oplemenjivački rad je usmeren na stvaranje vinskih i stonih sorti tolerantnih prema faktorima stresa. Primarni cilj je povećanje otpornosti vinove loze prema gljivičnim bolestima. Pored većeg broja vinskih, stvorene su i priznate dve stone sorte i jedna besemena stona sorta.

Poslednja u nizu stvorenih i priznatih je besemena stona sorta **Nada**. Stvorena je ukrštanjem francuske bele vinske sorte Villard blanc (SV 12-375) koja se odlikuje otpornošću prema gljivičnim bolestima i moldavske besemene stone sorte Kišmiš koja ima mali broj mekih semenki u bobicama i odličan kvalitet grožđa. Ukrštanje je izvedeno 2000. godine. Iz populacije većeg broja sejanaca selekcionisan je genotip SK 00-3/40, sa stenospermokarpnim tipom besemenosti.



Sorta Nada ima bujan čokotsa debelim, dugačkim lastarima. Listovi su veliki, trodelni, grozdovi veliki, rastresitii izduženi, bobice su srednje veličine, ovalne, zašiljene, tamno ljubičaste boje, imaju čvrstukonzistenciju pulpe i jednu do 2 meke semenke koje se ne osete pri jelu. Grožđe sazreva u II epohi, i može se dugo čuvati na čokotu. Dobro se čuva i u hladnjači. Tokom ispitivanja na prvoj i drugoj faziselekcije ustanovljeno je da sorta ispoljava visokstepen tolerancije prema plamenjači i pepelnici pa se može gajiti sa par tretiranja protiv ovih bolesti a u suvljim uslovima i bez zaštite. DNK analizsorte Nada su pokazale da su u genomu prisutni Ren 3gen ( otpornost prema pepelnici ) i Rpv3gen (otpornost prema plamenjači). Grožđe je otporno prema sivoj truleži. Otpornost prema mrazovima je srednja. Sorta Nada ima odlične proizvodne karakteristike. Prosečna masa grozda je 350 g, masa bobice 2,4 g, sadržaj šećera u širi je 22,8% a kiselina 6,1 g/l.

Nada je priznata 2018. godine.  
Autori sorte su: Nada Korać, Petar Cindrić i Dragoslav Ivanišević.

**OPŠTA OCENA:** Besemena stona sorta sa mekim semenka-  
ma, privlačne ljubičaste boje bobica, čvrste, hrskave konzistencije pulpe i vrlo prijatnog slatkog ukusa. Zbog velike bujnosti preporučuje se gajenje na manje plodnim zemljištima, duga rezidba i redovno izvođenje svih ampelotehničkih operacija tokom vegetacije. Sorta je pogodna za gajenje na manjim površinama ili na okućnici uz redukovanu zaštitu protiv gljivičnih bolesti. Kao dopunska mera za dobijanje krupnijih bobica preporučuje se prstenovanje lukova posle zmetanja bobica. Sorta Nada se preporučuje se za organsku proizvodnju stonog besemenog grožđa.

Prof. dr Nada Korać





# GASTRO PROFESSIONAL

[www.gastro-professional.rs](http://www.gastro-professional.rs)

Gastro Professional DOO Banjaluka  
BiH: Krajiških brigada 57, 78 000 Banja Luka  
SRB: Radnička 2b, 22 320 Indija, Srbija  
BiH: 051 263 700, 065 531 680  
SRB: +381 69 551 6200  
[office@gastro-professional.rs](mailto:office@gastro-professional.rs)  
[www.gastro-professional.rs](http://www.gastro-professional.rs)



Gastro Professional DOO je kompanija sa razvijenom mrežom poslovnica u Srbiji i Bosni i Hercegovini, te višegodišnjim iskustvom u gastronomiji i retail industriji.

Domaći i svetski brendovi u ponudi, kao i vlastita proizvodnja po konkurentnim cenama - ono je po čemu je Gastro Professional kompanija prepoznatljiva u regionu.

U svojoj ponudi Gastro Professional DOO ima najkvalitetniju opremu za sve vrste ugostiteljskih i trgovačkih objekata svih namena, a novina iz Gastro proizvodnje u 2021. godini su **vinske vitrine**.

## HIT U UGOSTITELJSTVU



## VINSKE VITRINE by GASTRO PROFESSIONAL

Reč je o jedinstvenoj kolekciji vitrina za vina za komercijalnu ili kućnu upotrebu, nastalih kao savršen spoj tehnologije i elegancije. Sve vitrine izrađene su od najkvalitetnijih materijala koji omogućavaju da se pića u njima dugo skladište, bez gubitka kvaliteta.

U Gastro Professional ponudi postoji nekoliko jednodelnih i dvodelnih modela vinskih vitrina sa različitim oblogama u više boja, temperaturnom zonom za istovremeno smeštanje crvenog i belog vina, led rasvetom, te drugim karakteristikama koje zadovoljavaju najnovije trendove na tržištu, kvalitet i najviše zahteve kupaca.



## WINEEMOTION DISPANZERI ZA VINA

Wineemotion, komercijalni dispenceri za vina, dinamičan su alat za povećanje prodaje vina i povećanje prihoda kroz veće kupovine. U ambijentu bara ili restorana, Wineemotion dispenceri za vino pružaju mogućnost kreiranja promocije vinskog programa na nove načine. Samouslužni dozator vina za flaše je savršeno rešenje za probavanje više vrsta vina pre kupovine.

Wineemotion-ovi sistemi za točenje vina su opipljiv prodajni i marketinški alat za izlaganje i posluživanje vina na savršenim temperaturama i svežini, kako bi zadovoljili čak i najsofisticiranije nepce. Bilo da izaberete dozator vina sa četiri boce ili jednu od većih jedinica - sa 6,8 ili više boca, svi oni dolaze sa istim vrhunskim tehnološkim karakteristikama. Inteligentan, intuitivan i povezan softver VineIDEA nudi otvoreni API koji omogućava integraciju sa drugim sistemima uključujući POS, ključeve hotelskih soba, RFID, čitače bar kodova i mnoge druge prilagođene proizvode za vaše poslovanje.



[www.gastro-professional.rs](http://www.gastro-professional.rs)





*Gojko Aćimović*

Ko danas radi u vinogradima?

## PENZIONERI

Krajnje je vreme, da pobe gnemo u neke nove teme.

### KO RADI U NAŠIM VINOGRADIMA?

Nova, stara, radnička klasa, penzioneri u vinogradima od rezidbe do berbe, a mladi demokrati, pre podne u kafićima, telefoniraju (-gde si brate), a popodne na računarima, jutjubu, instagramu i društvenim mrežama.

**ZAŠTO?** Zašto penzioneri beže u vinograde kada mogu opusteno i lagodno uz jutarnju kafu, Velju Nevolju, Hrkalovicku, beogradske analitičare, zadruge, da počnu novi dan? I tako nedeljama.

**ZAŠTO?** Zašto, kada znaju da je i rezidba i berba, čučni, kreni, ustani, od čokota do čokota. A oni iz trideset devete, pedeset treće, šezdesete godine, beže u vinograde da pod stare dane, pored prirode, k —uže, da bas oni upravo to traže i tako formiraju televizijsku i medijsku javnost, a ne obrnuto.

**Zašto,** kada su radni vek proveli u drugim zanimanjima a pod stare dane i dalje uče i naporno rade? (npr. tipove rezidbe). Jednim velikim makazama samo režu i odu a drugi posle nekoliko dana izvlače i vezuju.

Nije dobro, ali nema ko, gde su mladi i obrazovani vinogradari i vinari? Možda zbog boravka u prirodi na lepim vinogradarskim parcelama, sa pogledom koji se ne može opisati?

Možda zbog celodnevne, neposredne komunikacije sa ljudima (a ne medijima), možda se još nadaju da će se vratiti ljudska prijateljstva. A možda i zbog celodnevnih fizičkih aktivnosti, a možda i zbog dnevnice od dve hiljade dinara.



*Milan Leđanac*

Da li možemo da očekujemo mlade u vinogradima ponovo?

## Evo ih, mladi u vinogradima i podrumima!

„Reci mi i ja ću zaboraviti. Poduči me i ja ću se setiti. Uključi me u rad i ja ću naučiti.“ Rekao je Bendžamin Frenklin još u 18. veku. Mudro zbori, potvrđiće vam naši učenici.

Dozvolite mi da Vam predstavim našu školu. Mi smo mlada ali vrlo zanimljiva **srednja stručna škola „Borislav Mihajlović Mihiz“ iz Iriga.**

Na ovim prostorima postoji nekoliko tradicionalnih pravila namenjenih potpunom uživanju. Jedno od njih je ne razdvajaj mi kafu i rakiju, a drugo je nek mi vino obrok prati. Vođeni ovom drugom maksimumom, osmislili smo plan i program kako da objedinimo iskustva i veštine nastavnika i projektujemo ih preko naših učenika. Tako danas imamo dva smera: vinogradar-vinar i kulinarski tehničar. Gastroenologija, iliti Sommelier, danas vrlo popularan i dobro plaćen spoj znanja i veština.

Oba smera su četvorogodišnja i naši učenici imaju prohodnost na sve fakultete, ukoliko žele dalje da nastave da se usavršavaju u istoj ili nekoj drugoj profesiji.

Smer kojim se posebno ponosimo jeste smer vinogradar-vinar koji mi jedini imamo u ovom delu Srbije. Učenici prate sve faze od sadnje vinograda do finalne proizvodnje vina, a nakon završene škole učenici su osposobljeni za kompletnu proizvodnju vina od pripreme zemljišta, uzgoja vinove loze, do tehnologije proizvodnje vina i ostalih proizvoda od grožđa (kao što su rakije, sokovi, suvo grožđe...). Zašto je ovo potrebno naglasiti? Potrebno je naglasiti, iz razloga što u procesu formiranja budućih enologa i vinarskih tehničara učestvuju tim nastavnika iz usko stručnih oblasti.



Pa tako naši učenici imaju priliku da objedine znanja iz pedologije, agro-hemije, zaštite bilja, vinogradarstva, tehnološke mikrobiologije, tehnoloških operacija, što im daje prednost na tržištu rada i dobru startnu poziciju u svetu vinarstva.

Nastava se odvija na nekoliko različitih mesta, tako da uspešno izbegavamo monotoniju jednoličnog predavanja u učionici. Pored učionice, posedujemo savremeno opremljenu laboratoriju za analizu vina i proizvoda od grožđa, kao i četiri hektara vinograda u punom rodu. Ne znam da li znate, ali dinamika posla vinarskih stručnjaka je takva da se moraju oslušivati vremenske prilike. Tako sa prvim prolećnim zracima sunca, pa sve do kasnih jesenjih dana, naši mladi, budući, stručnjaci, nastavu prate pod vedrim nebom, negujući vinovu lozu uz svesrdnu pomoć svojih nastavnika. Naravno, u toku zimskih ili kišovityh dana, nastava se seli u školski podrum, u kome učenici uz nastavnike, pretaču vino, filtriraju ga i flaširaju. Slobodno mogu reći: „stavljaju krunu na svoj rad“



### **Šta je još bitno napomenuti? Ocenjivanje.**

Na stranu klasično, konvencionalno, rangiranje učenika ocenama od 1 do 5 na osnovu njihovog nivoa znanja. Koliko samo znate primera gde ocene, kao takve, nisu realna slika potencijala jednog deteta. Svakome se može desiti da na odgovanju zablokira, da se na kontrolnom zbuni, da se na diktatu znoje ruke. Dešavalo se i meni, ne krijem. Upravo iz tog razloga mi naše učenike inspirišemo i motivišemo finalnim proizvodom njihovog rada. I upravo na taj način, kroz prizmu finalnog proizvoda, boce vina, učenicima dajemo pohvale ili smernice za dalji razvoj. Složićete se, ne može se veliki broj sedamnaestogodišnjaka i osamnaestogodišnjaka pohvaliti da su nešto stvorili iza sebe.

### **Vinarstvo predstavlja prosperitetno zanimanje. Hajde da Vam pomognem da to i sami uvidite.**

Posmatrajmo mlade i uspešne ljude iz naše zemlje. Meni odmah na pamet padaju Novak Đoković i Ana Ivanović. Oni recimo, kao ostvareni mladi ljudi, koji su proputovali svet uzduž i popreko, odlučili su se da investiraju u podizanje zasada vinograda i otvaranje vinarija. Dobri su sa reketom, nema spora, ali hajde da im sugerišemo da se oko vinarstva konsultuju sa našim učenicima. Tu su, ipak, na našem terenu.

Ono čime se ponosimo jeste da smo škola bez nasilja, čemu doprinose mirnija sredina od gradske i organizacija nastave u prirodi. Kako bi to jedan čuveni pesnik u stih stavio „desetka iz drugarstva“.



Isti taj pesnik je skovao čuvenu pesmu „džemper za vinograd“. Miladin Šobić je u pitanju, poslušajte ako niste!

Kolektiv je mlad i vrlo obrazovan, spreman na svaku vrstu izazova i usavršavanja. Fokusirani smo na decu, njihove brige, potrebe i rad sa osetljivim grupama.

Ostalo nam je na samom kraju da vas domaćinski pozovemo na Dan otvorenih vrata koji će se organizovati u aprilu, kada sve ozeleni i procveta u Sremu, da obiđete našu školu, restoran, vinograd, vinski podrum i sami prosudite o svemu.

O vinu i učenju rekli su mnogi elokventni i nadareni ljudi. Pa ću se tako i na samom kraju ovog teksta poslužiti stihovima gore navedenog pesnika:

**„...a zar ne bi bilo lepše sad  
misliti na vinograd,  
u ljubavi biti s njim  
kao s dragom,  
dičiti se njime,  
čuvat` ga od zime...“**

**Milan Leđanac,**  
mast.inž. tehnologije

**Burgundac,**  
vino proizvedeno u školi





Frušnogorsko vinogorje



**Darko Jakšić**

# Vinogradarstvo i vinarstvo Srbije

**Vino nije samo poljoprivredno-prehrambeni proizvod visoke nutritivne vrednosti, već ono za svaku zemlju gde se može gajiti vinova loza predstavlja veliki oslonac u promociji zemlje, lokalne gastronomije, kulturnih vrednosti i istorijskoj nasleđa.**

Vinogradarstvo i vinarstvo u Srbiji ima jako dugu tradiciju, ali još uvek nedovoljno iskorišćene mogućnosti koje pružaju bogati i povoljni uslovi teritoririja naših vinogradarskih područja.

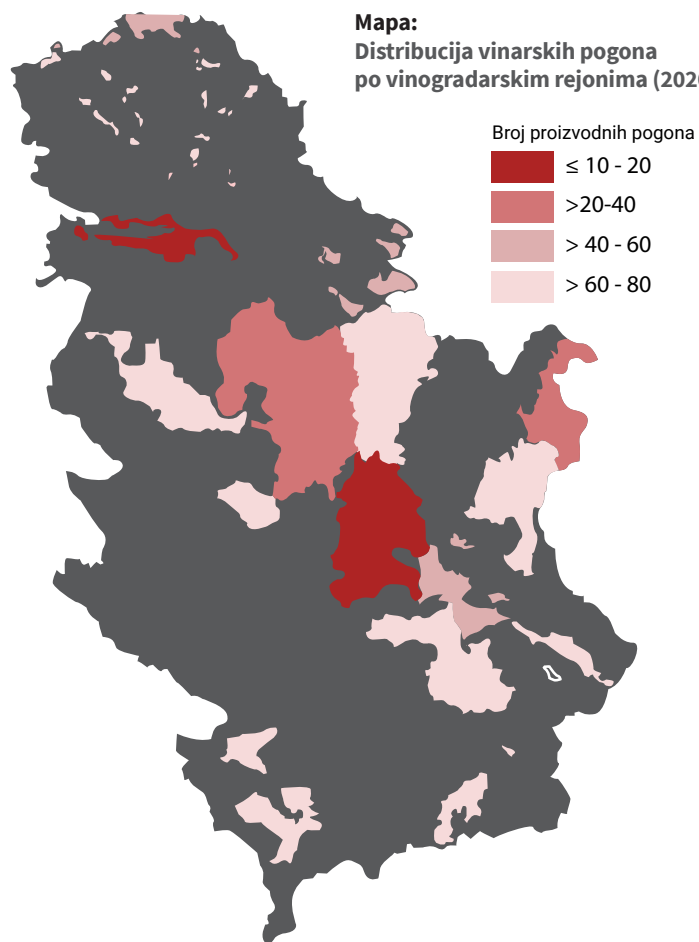
## Specifičnosti sektora – „mali” proizvođači grožđa i vina

Vinogradarstvo u Srbiji je jako specifično, s obzirom da se odlikuje velikim brojem proizvođača grožđa koji imaju vinograde malih površina. Naime, na osnovu Popisa poljoprivrede 2012., 80.341 gazdinstavo poseduje vinograde, što je skoro 13% od ukupno popisanih gazdinstava (621.445 popisanih gazdinstava). Struktura sektora vinogradarstva je dosta heterogena, ali najveći udeo imaju manja porodična poljoprivredna gazdinstva. Više od jedne trećine su gazdinstva koja imaju izuzetno male vinograde, odnosno vinograde manje od 0,1 ha. Najveću grupu vinogradarskih gazdinstava (više od 60%) čine proizvođači koji imaju vinograde malih površina, odnosno vinograde od 0,1 do 0,5 ha. Sa druge strane svega 6 popisanih vinarija u Srbiji je imalo površine vinograda od 100 i više hektara. Na osnovu podataka RZS, površina pod vinogradima u 2020. je bila 19,8 hiljada ha. U Vinogradarski registar koji implementira Centar za vinogradarstvo i vinarstvo je trenutno upisano preko 7.000 ha, međutim treba imati u vidu da je upis u Vinogradarski registar po drugačijoj EU metodologiji za implementaciju EU mera subvencionisanja i za određivanje proizvodnog potencijala, a da se u njemu vode vinogradi namenjeni proizvodnji grožđa za tzv. tržišno vino. U svakom slučaju, procene površina pod vinogradima mogu biti manje od statističkih podataka, zbog čega država već duži niz godina merama pomoći podržava podizanje novih vinograda.

Što se domaćeg vinarstva tiče, ono se danas uglavnom zasnova na porodičnim vinarijama veoma malog, manjeg i srednjeg kapaciteta. Distribucija vinarija, odnosno vinarskih proizvodnih pogona je neravnomerno raspoređena na teritoriji Srbije, pa se najveći broj vinarskih pogona nalaze u vinogradarskom rejonu Tri Morave i u Sremskom rejonu, a zatim slede Beogradski, Šumadijski rejon i rejon Negotinska Krajine.

Trenutno se u Srbiji proizvodnjim vina bavi 434 vinarije, a najveće maksimalne kapacitete za proizvodnje vina od sopstvenog ili kupljenog grožđa imaju „Vinarija Drašković” DOO Vršac, „RUBIN” AD Kruševac, PIK „OPLENAC” DOO Topola, „Status DOO Svrlijig i druge vinarije. Struktura proizvođača vina u Srbiji je slična kao i struktura proizvođača grožđa, gde po broju proizvođača preovlađuju vinarije sa jako malim kapacitetima za proizvodnju vina. Naime, više od polovine vinarija ima ograničene kapaciteta za proizvodnju vina, i to ispod 20.000 l. Značajan broj vinarija imaju nešto veće kapacitete (od 20.000 l do manje od 40.000 l) za proizvodnju vina, ali i dalje nedovoljno velike kapacitete za konkurentnu proizvodnju vina.

**Mapa:**  
Distribucija vinarskih pogona po vinogradarskim rejonima (2020)



## Tržište vinom – Srbija, zemlja uvoznica vina

Snabdevenost tržišta Srbije domaćim vinom nije dovoljna za sopstvene potrebe, pa je generalno gledano uvoz vina najmanje duplo veći od izvoza kako u pogledu količine vina, tako i u pogledu vrednosti prometovanog vina. Sporazum o stabilizaciji i pridruživanju sa zemljama Evropske unije i CEFTA sporazum su omogućili izvoz vina na ta tržišta, ali zbog propadanja vinarija i krčenja brojnih vinograda u prethodnom periodu, Srbija ne može količinski da odgovori zahtevima ovih tržišta. Sa druge strane, sporazum o bescarinskoj trgovini sa Ruskom federacijom je rezultirao izvesnim povećanjem izvoza vina na ovo tržište, ali opet nedovoljnih količina. Najznačajnije zemlje za izvoz srpskog vina su Rusija, Bosna i Hercegovina i Crna Gora.





Subotičko - horgoška peščara, paličko vinogorje  
Vinograd vinarije **Maurer - kadarka 1880 godina**, preživela filokseru



Fruškogorsko vinogorje  
Vinograd Departmana za voćarstvo i vinogradarstvo Sremski Karlovc

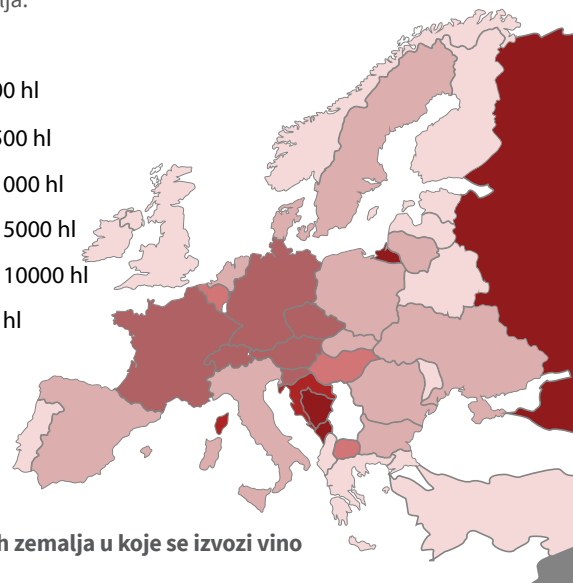
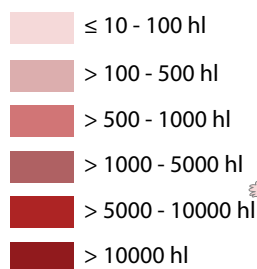


Župsko vinogorje, Vinarija Ivanović



Metohijsko vinogorje, vinice Petrović  
**Zabeleženo, da je na ovim prostorima Car Dušan (1331-1255) vino prenosio vinovodom i zakonom zabranio mešanje vina i vode**

Najveće količine vina se uvozi iz CEFTA zemalja, prvenstvene iz Severne Makedonije, a zatim iz Crne Gore. Kada su u pitanju članice EU, najveće količine vina se uvoze iz Italije i Francuske, pa tek iz ostalih EU zemalja.



**Mapa:**  
Mara evropskih zemalja u koje se izvozi vino

Savremena naučna istraživanja, kao i vinogradarska praksa ukazuju da je poslednjih godina došlo do klimatskih promena koje direktno prouzrokuju neophodnost prilagodjavanja agrotehničkih i ampelotehničkih mera u vinogradima, kao i sortimenta i tehnologije proizvodnje vina novim toplijim klimatskim uslovima. Klimatske promene, odnosno postepeno povećavanje srednjih temperatura je rezultiralo da su se kvalititet i karakteristike vina dosta promenile u odnosu na period od npr. pre pedest godina. Naime, savremena vina se karakterišu većim sadržajem alkohola i ekstrakta, a manjak kiselina je čest problem u vinima proizvedenim u toplim klimatskim zonama. Iako je neophodno da proizvođači grožđa i vina u Srbiji primenjuju najsavremenije proizvođačke prakse kako bi predupredili sve komplikacije izazvane klimatskim promenama, odnosno pre svega ekstremnim uslovima, kada su neke vodeće autohtone i regionalne, odnosno lokalne sorte Srbije u pitanju, globalno zagrevanje ide na ruku većem širenju ovih sorti. Naime, većina najpoznatijih vinogradarskih geografskih proizvodnih područja Srbije je zbog globalnog zagrevanja prešlo iz bioklimatske zone II Vinklerovog indeksa u topliju bioklimatsku zonu III Vinklerovog indeksa koja je pogodna za proizvodnju visokokvalitetnih vina i od sorti vinove loze koje pripadaju ekološko-geografskoj grupi Proles pontica (grupa sorti basena Crnog mora), ekološkogeografskoj podgrupi Balcanica kojoj pripadaju većina autohtonih i regionalnih sorti Srbije.

Najveći broj naših starih sorti su genetski visokoprinodne sorte sa dugim vegetacionim periodom, pa odličan kvalitet grožđa mogu dati u vinogradima lociranim na najosunčanijim lokalitetima i u uslovima toplije klime. Topla leta i duge jeseni koje poslednjih godina karakterišu klimatske uslove u većini vinogradarskih područja Srbije, omogućuju proizvodnju visokokvalitetnog grožđa i vina od naših sorti sa kasnijom epohom sazrevanja grožđa, kao što su Smederevka (IV epoha sazrevanja), grupa belih Tamjanika (III epoha sazrevanja), Prokupac (III/IV epoha sazrevanja), Vranac (III epoha sazrevanja), Kavčina (III/IV epoha sazrevanja) i dr. Sve to daje osnov za prilagođavanje domaćih proizvođača grožđa i vina Srbije klimatskim izazovima kroz obimniju proizvodnju vina od grožđa autohtonih i regionalnih sorti kojima klimatske promene pogoduju, kao što su Prokupac, Smederevka, grupa belih Tamjanika i druge lokalne sorte.



# RAZVOJNI PUT VINARIJE KOVAČEVIĆ

Kovačevići, stisnuti kao grozd, vraćaju večernje, junske mirise lipe i jesenje mirise berbi vinograda na Fruškoj gori.

Ovaj članak dočarava: poglede, mirise, lepote i ljubav Fruške gore. Ovde nedostaje samo muzika, zato čitajte ove redove uz zvuke gitare (španska romansa) i čašu Rozeta vinarije Kovačević. Nećete pogrešiti.

*Prof. Gojko Aćimović*



*Za nas je vinograd član porodice. O njemu se staramo kao o svakome od nas. Sa njim rastemo, razvijamo se, starimo. Zbog njega gledamo u nebo. Njemu posvećujemo svoje vreme, nadanja, snove i nesanice. Vinova loza je pupčanom vrpcom vezana za zemlju svog rođenja. Neraskidivo sa njom povezana, ona rađa vina koja sa sobom nose pečat tog tla. A, od vas, kao vinara, zavisi da li ćete uspeti da tu vezu sačuvate i u vinu. Mirisi naše zemlje, to su za nas mirisi doma, zavičaja, detinjstva. Kada se rodite u porodici vinogradara, za vas je miris zemlje kao miris toplog hleba, kao miris dedinog podruma, kao miris vina.*

*Miroslav Kovačević*

## PIONIRSKIM KORACIMA POMERALI GRANICE SRPSKOG VINARSTVA, PA SE VRSTILI KORENIMA I TRADICIJI

**P**rodica Kovačević proizvodnjom grozđa i vina bavi se generacijski sa kolena na koleno. Miroslav Kovačević, kao četvrta generacija vinara u svojoj porodici, posao preuzima 2001. godine, gradi modernu vinariju, uvodi novu tehnologiju i opremu i tako učestvuje u stvaranju novog talasa vinarstva u Srbiji! U prvih deset godina, proizvodnjom svežih i modernih vina, kao u najpoznatijim svetskim regionima, Vinarija Kovačević zauzima vodeće mesto na tržištu. Potražnja za njihovim vinima rasla je iz godine u godinu između 50 i 100.000 litara godišnje.

Miroslav Kovačević 2010. godine otvara restoran Vinska kuća Kovačević i pokreće talas moderne gastronomije na tradicionalan način. Među prvima, pokreće uparivanja vina i hrane — za svako vino kreira tradicionalno jelo po ugledu na to kako su naše bake nekada pravile.

Plan za sledeću godinu je završetak novoizgrađenog hotela na Iriškom vencu koji će biti i prvi vinski spa hotel u Srbiji i regionu.







***Godinama smo proširivali vinograde i, zajedno sa ostalim fruškogorskim vinogradarima i vinarima, uspjeli smo da Frušku goru vratimo iz istorije, da ona ponovo zamiriše vinom. Kada ta vina danas probate – osetićete ritam fruškogorskih vinograda. Otkrićete dušu Fruške gore.***

***Miroslav Kovačević***

Kupovinom i obnovom starog Iriškog podruma 2013. godine, proširuje asortiman vina i povećava proizvodnju čak do 1000.000 litara. Ponovo uvodi nove tehnologije, prati trendove, osluškuje tržište i poštuje tradiciju! Tako 2014. godine donosi stratešku odluku. U jednoj od najboljih godina u istoriji srpskog vinarstva, menja filozofiju i pristup i odlučuje da pionirskim koracima krene proizvodnju vina na tradicionalan način, bez intervencija, kako su naši preci hiljadama godina pre nas radili. Reč je o belim vinima, koja se rade bez kvasaca, sumpora i filtracija, dugom maceracijom na pokožici. Na tržištu su danas poznatija kao oranž vina.

2016. godine Miroslav Kovačević sa porodicom vraća se na porodično imanje, na Frušku goru, produbljujući svoju filozofiju povratka korenima i zbližavanje sa prirodom. Već sledeće godine pokreće samoodrživo domaćinstvo koje počiva na principu odgovorne i ekonomične iskoristivosti onoga što priroda daje.

Potom kupuje mangulice, ovce, podolska govečad, Anguse, banatske gološijane i druge domaće životinje — farma starih rasa koja upotpunjuje i zaokružuje biodiverzitet porodičnih vinograda. Usledio je i odabir 200 hektara zemlje u Beočinskoj opštini selu Grabovo i sadnja vinograda u čistoj i netaknutoj prirodi.

Nova odluka i iskorak desio se 2018. godine — zaštita vinograda po principima organske proizvodnje, zatravljanju svih zasada kako bi se napravila konkurencija lozi i smanjila bujnost. Na taj način dobija se manji i kvalitetniji rod, provećeniji vinograd u kom se zaštita može odraditi lakše — samo sumporom i bakrom, kako su to nekada radili naši stari.

Konverzija organske proizvodnje u svim vinogradima pokrenuta je 2019. godine. Dve godine kasnije usledio je završetak trogodišnje konverzije vinograda, a 2022. očekuje se formalizacija ovog procesa u vidu dobijanja sertifikata i samim tim i vino proizvedeno od organskog grozđa.

Stoga je ovde važno istaći podatak da Vinarija Kovačević trenutno ima preko 100 hektara vinograda u sistemu organske proizvodnje.

Organska proizvodnja, samoodrživo domaćinstvo i „vino teroara“

Govoreći o organskoj proizvodnji, Miroslav Kovačević uvek naglašava da ona ne podrazumeva samo odricanje od upotrebe sistemika, insekticida i herbicida, nego i principe samoodrživog domaćinstva. U priči Vinarije Kovačević, taj sistem po koracima izgleda ovako:

Ako se od grozđa iscede vino, od ostatka ispeck rakija. Koštice grozđa koriste se za proizvodnju ulja, a od onoga što ostane nakon njihovog ceđenja, samelje brašno.

Peteljku i ostatak komine pomešaju sa stajnjakom od stoke i tako dobijaju kompost kojim đubre vinograd. Time je zaokružen čitav ciklus u kom se sve iskoristi.

Đubrenje zemlje kompostom, nekorišćenjem vetačkih đubri-va, zatravljanjem vinograda, ne korišćenjem sistemika, insekticida i herbicida, Kovačević ističe da se zemlji vraća život i pokreće biodiverzitet!

Ovakvim pristupom obrade i zaštite vinograda dobijamo vernija vina, vina koja oslikavaju podneblje i mikrolokaciju, dobijamo „vina teroara“.

I na kraju priče, Miroslav Kovačević završava onim čime je i počeo ovu priču za naš magazin. Onim odakle zapravo kreće svaka priča o vinu – KREĆEMO IZ VINOGRADA





Milena Petrović

Metohija, Velika Hoča

# Vinica Petrović

Šest generacija uspešnog rada

Vinica Petrović u Velikoj Hoči, nalazi se u posedu Srđana Petrovića, predstavnika šeste generacije koja se bavi proizvodnjom grožđa i vina.

Da to nije samo priča, svedoči turska tapija iz 1909. godine koju je potpisao lično sultan Mehmed peti Rešad, koji porodici Petrović priznaje pravo privatne svojine i bavljenja proizvodnjom vina i rakije.

Srđan Petrović poseduje dva i po hektara sopstvenih vinograda, a ima i nekoliko kooperanata iz Velike Hoče i Orahovca, od kojih poslednjih 15 godina otkupljuje grožđe, od kojeg pravi vino koje plasira na tržište.

Petrovići svoja vina prodaju u samoj vinariji. Poslednjih godina razvili su vinski turizam na koji sve više stavljaju akcenat, kao i na hostel, kapaciteta 22 ležajeva.

Smeštena kao u gnezdu među vinogradima, sa Prokletijama i Šar planinom na horizontu, Velika Hoča u srcu Metohije vekovima živi zahvaljujući vinogradarstvu. Prema istorijskim izvorima, u XII veku je Stefan Nemanja ovo mesto priložio manastiru Hilandar.

Vrhunac razvoja je postignut u srednjem veku, kada su bogati stanovnici podigli 24 crkve i dva manastira. I manastir Visoki Dečani je prepoznao bogatstvo zemljišta pomilovanog mediteranskim vetrovima, zasadio vinogorja i u Velikoj Hoči smestio svoju vinicu.

## Metohijsko crveno

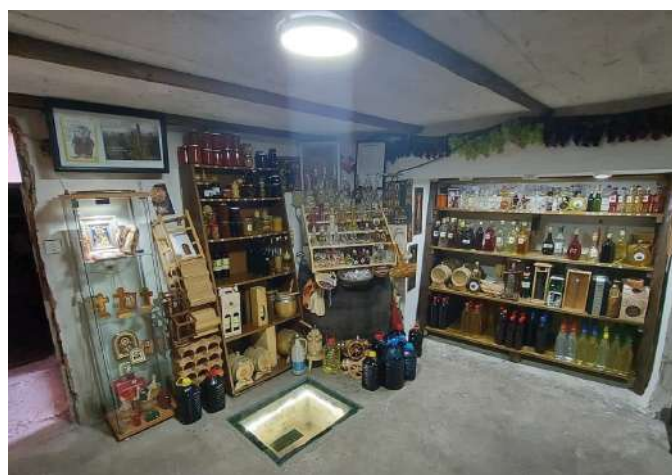
Metohijsko crveno, koje će u narednom periodu biti vino sa geografskim poreklom je skup najplemenitijih metohijskih uticaja blagorodne polumediterranske klime jedinstvene hočanske crvenice, blagog vinorodnog sunca i srpskog gorostasnog hrasta, što mu sve daje dostojnost vina za pričešeće u metohijskim i srpskim manastirima. Sorte Vranac, Game i Prokupac čijom se kupažom proizvodi ovo tamno crveno harmonično vino, predstavljaju sklad koji se može osetiti kroz blagu i kompaktnu voćnu aromu uz notu hrastovine, punoće i zaokruženosti.



## Carsko Crveno vino

Ovo vino tamno crvene boje odiše gracioznošću, bogatstvom i elegancijom, što i sam naziv vina govori, jer se proizvodi po staroj srednjovekovnoj tradicionalnoj recepturi i strogoj kontroli kvaliteta kakva se koristila i za proizvodnju ovog vina za tadašnju srpsku kraljevsku, pa zatim i carsku porodicu. Kupažom vina od čuvenih naših autohtonih sorti prokupac i vranac. „Carsko Vino“ je bilo omiljeno vino na dvorovima Nemanjića u srednjovekovnoj Srbiji i oficijalno vino u prestonom Prizrenu, pa degustacijom ovog vina možete osetiti pored izraženog bukea koji podseća na jagodasto voće i svežine i duh srednjovekovnog viteštva i uzvišenosti koji je krasio tadašnje dvorove Cara Dušana.

Carsko Crveno vino 2008. godine je proglašeno za najbolje srpsko vino od domaćih autohtonih sorti.



Vinovod Cara Dušana



www.vinicapetrovic.rs





**winterhalter®**

Dragi ljubitelji vina,

## ČAŠE SU OGLEDALO VAŠE KUĆE!

Winterhalter Vam daje rešenje  
za izgled Vaših čaša:

- Bez pretpranja
- Bez poliranja
- Softver prilagođen Vašim potrebama

MEGAOPREMA DOO

Izložbeni salon: Put za Ovču 201  
Beograd

e-mail: [prodaja@megaoprema.com](mailto:prodaja@megaoprema.com)

telefon: +381 60 300 99 80



**MEGAOPREMA**

## VINOGRADARSKE KUĆICE

[infinatotmt@gmail.com](mailto:infinatotmt@gmail.com)



## VM ART-IND DOO

Petrovaradin, Kamenički put 4, 061 614 8 271  
[radojicmilan1982@gmail.com](mailto:radojicmilan1982@gmail.com)

**Pirodne  
odležale rakije**  
Dunja iz našeg voćnjaka  
sa fruške gore







**PROMOCIJA**

**DUNAVSKI PUT VINA**

# Vinska tura Slankamenka

Fabrika kozjeg sira, tri vinarije, vožnja brodom, tamburaši

Vinska tura Slankamenka nas vodi na obronke Fruške gore i dunavskom obalom kod Starog Slankamena i Surduka. Tura uključuje i plovidbu brodom od Starog Slankamena, do ušća Tise u Dunav.

Vinarija Milanović



Select Milk

Vinarija Šapat



Brod Tisa



Manufaktura Spasić



**Napomena:**

Obilazak vinarija podrazumeva Vaš sopstveni prevoz uz prisustvo vodiča (organizatora ture). Cena kušanja vina (degustacija) se naplaćuje po osobi i razlikuje se od vinarije do vinarije. Svi ostali detalji po pitanju programa ture u dogovoru sa organizatorom.

**ORGANIZATOR:**

Udruženje građana prijatelja vina  
SLANKAMENKA  
Dunavska 70, 22320 Inđija, Srbija

**KONTAKT OSOBA:**

Gojko Aćimović  
T: 064 / 249-51-50  
E: gojko.acimovic@gmail.com



[www.dunavskiputvina.rs](http://www.dunavskiputvina.rs)

Vinska tura **Slankamenka** uključuje:

- Polazak iz Inđije u dogovoreno vreme
- poseta **mlekari Select Milk (1)** (degustacija tvrdih kozjih sireva)
- odlazak u Surduk u **vinariju Milanović (2)** (degustacija vina Neoplanta, Frankovka, Probus i Sila)
- poseta prestižnoj **vinariji Šapat (5)**
- riblja čorba u **resotoranu Kej (4)** na obali
- ukrcavanje na **brod Tisa(3)** (razgledanje ušća Tise u Dunav i obale Starog Slankamena)
- **Manufaktura Spasić (6)** večera, tamburaši



Foto: Vinarija Šapat