

Februar 2022

EVENKA

Besplatan online časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

Vino u ishrani

Prof. Petar Cinrić

LIČNOSTI

Životni i vinski put profesora

Vlade Kovača

PREDSTAVLJAMO

Vinarija Kalazić

Baranja, Hrvatska

Podrum RADOVANOVIĆ

Krnjevo

Žarko Rakić

PREDSTAVLJAMO

Vinarija

NEDIN

Gudurica



PROMOCIJA

DUNAVSKI PUT VINA

Irig - Grabovo - Atos Koruška

VINARI SLANKAMENA

VINOGRADARSKE PORODICE SLANKAMENA

Prof. Gojko Aćimović



“Vinarstvo je stalno traganje.
Upravo u tome i jeste draž.”

Miodrag Mija Radovanović

M. Radovanović



PODRUM RADOVANOVIĆ

Podrum Radovanović
Dositejeva 10, 11319 Krnjevo, Srbija
Tel. (+381) 26 821 085
Fax. (+381) 26 821 211

www.podrumradovanovic.rs
Email: podrumradovanovic@neobee.net



EVENKA

Besplatan online časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

REČ UREDNIKA

ODE ZIMA

Ode dosadna duga, hladna zima a sa njom izgleda ode i krhki svetski mir, ode i pravovremeno, objektivno, istinito novinarsvo, ode i februarska penzija.

Ode sve u.....proleće.

A proleće je otpočelo, širenjem zapadne demokracije, čitaj NATO-a na sunčani istok, napadom Rusije na Ukrajinu. Mediji lažu bez tuge i bola, potom dolaze analitičari pa nam to umače. I tako već danima. GASI TELEVIZOR...i beži.

Uvek, nekako s proleća, svet se pokaže, razgoliti, naročito ovaj „civilizovani zapadni“, u svoj svojoj protestantskoj pohlepi i bedi.

Zato, vinoradari, imajući ovo u vidu, a proleće je pravo vreme, makaze u ruke, pravo u vinograd, rezidba, zatezanje žice, promena trošni stubova, prskanje, jer došlo je proleće.

E sad mogu da popijem malo vina, sad mi je nekako lakše..



Gojko Aćimović

pudar urednik

Gojko Aćimović

„Piju mudri, piju lude,
ta pije se na sve strane,
Jedan pije jer ga nude,
drugi pije jer mu brane.

Pije s' posle masnih jela
al' i onda kad se posti.
Jedan pije jer je snažan,
drugi pije zbog slabosti.

Starci piju jer su stari,
mladići jer su mladi.
Zimi s' pije da se grije,
leti da se porashladi.

Jedan pije jer je bogat,
drugi pije jer je dužan.
Jedan pije jer je ves'o,
a drugi jer je tužan.“

(J. Jovanović – Zmaj)

U OVOM BROJU



Prof. Petar Cindrić

VINO U ISHRANI



Prof. Gojko Aćimović

ŽIVOTNI I VINSKI PUT PROFESORA
VLADE KOVAČA

VINARJA KALAZIĆ

VINARJA NEDIN

VINOGRADARSKE PORODICE
SLANKAMENA



Žarko Rakić

VELIKA VINA IZ MALOG PODRUMA
RADOVANOVIĆ



DUNAVSKI PUT VINA

Vinska tura

IRIG - GRABOVO - ATOS KORUŠKA

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

gojko.acimovic@gmail.com

Grafički dizajn i priprema:

Radionica Visual Tuning

radionicaevt@gmail.com



Životni i vinski
put profesora

Vlade Kovača



Piše:
Gojko Aćimović



Profesor Vlada Kovač

Rođen, s one strane Fruške gore, 30. maja 1936. god u sremskom selu Bačincima, opština Šid. Životni i vinski put ga vodi vrhom fruške gore, preko Grabova na dunavsku stranu gde završava gimnaziju, a 1960. god diplomira na Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu. 1975. god postaje doktor nauka.

Ceo radni vek je proveo na institutu za voćarstvo i vinogradarstvo u Sk. Karlovcima i tehnološkom fakultetu u Novom Sadu. Penzionisan je 2001. god. Dopisni je član Francuske poljoprivredne akademije

Životno iskustvo

Profesor Kovač je i danas aktivan na vinskom putu i kajakaškom klubu Danubius 1855. Za sremce često kažu da su malo zaguljeni, Etimološki se vidi, a semantički to bi značilo da je ta osoba otvorena, kritična, nema dlake na jeziku i uvek kaže ono što misli. Ništa ne drži u sebi. Akademik Vlada Kovač je pravi sremac koji je svojim radom u Jugoslaviji, Srbiji, Francuskoj i Španiji postao legenda sveta vinarstva.

Pored obrazovanja i nauke zanimljivo je i životno iskustvo profesora Vlade Kovača.

Pred njegovim očima su propadali socijalistički-vinogradi i podrumi. Povratkom u kapitalizam i demokratiju država daje zemlju, podsticaj i kredite, ali je sve to jadno i sitno, naglašava profesor Kovač. Na primer Vršački vinogradi koji su nekada imali 1700 hektara, sada je ostalo oko 600 hektara.

U Erdeviku nekada je bilo 600 hektara modernih vinograda, da bi se u procesu privatizacije sve to zapustilo, ali sreća u zadnjih nekoliko godina se to stanje polako popravlja.

Uzimale su se pare od države za kupovinu kalemova, žice i stubova. Kada je došlo vreme povraćaja kredita, vinograda nigde nema.

Da nije sve tako crno, pokazuju male porodične vinarije iz Sremskih Karlovaca: Petrović, Kiš, Mrđanin, ali i to je sve malo i sitno.

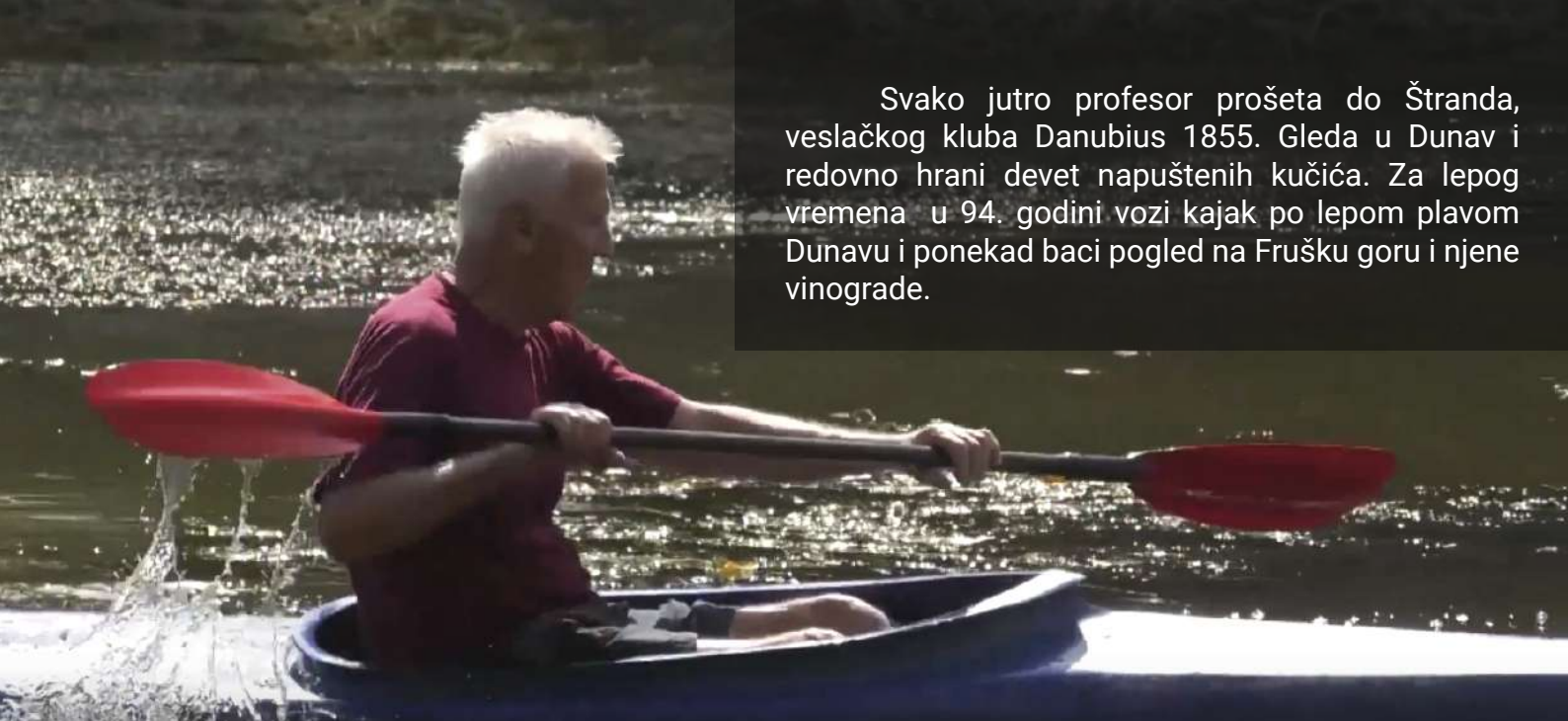
Takvih primera ima još. Vinarija Đorđević na krajnjem severu Bačke, na Paliću, preuzima podrum u propadanju. Posle kratkog vremena prestaje sa radom. Beži iz jednog kapital odnosa u drugi (divergencija kapitala). Uzima veći kredit od potrebnog i sada banke sve rasprodaju u pola cene, i vino i burad. Vinogradi napušteni, a stubovi i žica u staro gvožđe.

A na jugu Bačke opet tračak nade, primer za to je vinarija Vindulo u okolini temerina. Ali i to je jako malo.



U vinariji Vindulo, Temerin, jug Bačke

Danas profesor Vlada Kovač živi u Novom Sadu u stanu. Pre nekoliko godina je morao zbog prepirke oko međe da proda porodičnu kuću.



Svako jutro profesor prošeta do Štranda, veslačkog kluba Danubius 1855. Gleda u Dunav i redovno hrani devet napuštenih kučića. Za lepog vremena u 94. godini vozi kajak po lepom plavom Dunavu i ponekad baci pogled na Frušku goru i njene vinograde.

Doktor Vladimir Kovač, dao je nesebičan i iskren doprinos radu i razvoju **Slankamenke**. Na samom početku našeg rada, dok smo bili novo i nepoznato udruženje, odmah je prihvatio da učestvuje u radu naše komisije za ocenjivanje vina iz Vojvođanskog regiona.

Već posle nekoliko godina Slankamenka je napravila najbolju komisiju za ocenjivanje vina:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Vladimir Kovač | 6. Vlada Puškaš |
| 2. Petar Cindrić | 7. Jovan Popov |
| 3. Slobodan Jović | 8. Ivanka Popov |
| 4. Aleksandar Petrović | 9. Tanja Đuričić |
| 5. Slobodan Marinković | 10. Dušanka Tomašević |



Prijatelji vina **Slankamenka** Indija 2015. god dodeljuju dr. Vladimiru Kovaču priznanje za iskren, ljudski doprinos razvoju našeg udruženja, iz koga će posle nekoliko godina i nastati vinogradarsko vinarski časopis Evenka.

Prilikom uručenja priznanja, nije hteo ništa da kaže. Ali posle desetak minuta se predomislio i održao takav govor koji se i danas pamti. Bilo je suza ali i aplauza.

Hvala profesore.... Živeli!



Sila,
nekada iz vinograda
Vlade Kovača i Petra Cindrića
a sada vinarije Petrović



Piše
Žarko Rakić

PREDSTAVLJAMO

VELIKA VINA IZ MALOG PODRUMA RADOVANOVIĆ

Krnjevo, Velika Plana



PODRUM RADOVANOVIĆ

**“Ne možeš da budeš dobar vinar
ako nisi i dobar vinogradar”**

kaže Miodrag, Mija Radovanović,
pionir privatnog vinarstva u Srbiji

Geografija kaže da je Krnjevo naselje u opštini Velika Plana na osamdesetak kilometara južno od Beograda. Za ljubitelje najboljeg vina Krnjevo je mnogo više od toga: to je mesto gde već generacijama živi porodica Radovanović i gde je 1990. godine osnovano kulturno mesto u novijoj istoriji srpskog vinarstva – Mali podrum Radovanović.

U Arhivu Srbije postoji dokument koji kaže da je turski spahija u selu Krnjevu 1831. godine uzeo od seljaka, na ime poreza, takozvanog desetka, trinaest i po hiljada oka vina (jedna oka je 1,33). Znači iz Krnjeva je tada uzeto oko 18 hiljada litara vina a ukupno proizvedeno je, ako su svi Srbi pošteno prijavili svoju količinu vina, 180 hiljada litara vina.

Ovaj kraj Krnjeva gde je „rodjen“ Mali podrum Radovanović, zove se Bare zbog toga što, posle izlivanja Velike Morave i povlačenja velike vode, ostaju bare.

Samo u tom kraju je 1831. godine proizvedeno tri hiljade litara vina. Prva vinogradarska zadruga formirana je 1910. godine

Koje sorte groždja su se tada gajile? Otac Miodraga, Mije Radovanaovića govori o sortama groždja koje su danas potpuno nepoznate. O viševjekovnoj vezi porodice Radovanović i vina upačatljivo govori podatak da je Mijina ćerka šesto koleno koje se na porodičnom imanju bavi vinogradarstvom i vinarstvom. Poznato je, između ostalog, da je Mijin pradeda u Topoli bio nadničar u kraljevim vinogradima.

Mijini roditelji su 60. tih godina prošlog veka otišli na rad u Francusku i vinogradi su tada zapušteni. Kada su se vratili imali su nešto uštedjenog novca pa su sinu predložili da obnove vinograde. Zbog toga je Mija i upisao Poljoprivredni fakultet i posle diplomiranja se kao enolog zaposlio u Navipovom pogonu u Krnjevu. Bio je to veliki podrum, godišnje se obradivalo između 500 i 700 vagona groždja.

„Kroz rad sam brzo shvatio da moje stručno obrazovanje nije dovoljno da se napravi dobro vino. Možeš da pročitaš sve knjige i znaš sve što je napisano o proizvodnji vina, ali češ umeti da ga napraviš samo u praksi“, kaže Mija Radovanović.



Arhiv vina

„Osim toga prepoznao sam da ako želiš da napraviš dobro vino moraš da upoznaš vinograd iz kojeg groždje dolazi. Jednostavno, ne možeš da budeš dobar vinar ako nisi i dobar vinogradar“.

Mija Radovanović je 1990. godine registrovao Mali podrum Radovanović zato što je podrum bio ispod porodične kuće i tako je postao pionir u privatnom pravljenju vina u Srbiji. Na početku je pravljen nekoliko hiljada boca vina. Trebalo je 14 godina da se proizvodnja uzdigne, korak po korak, sa tri hiljade, na pet, deset i danas 50 hektara vinograda. Već 1991. godine osvojio je prvu medalju na Sajmu vina u Beogradu.

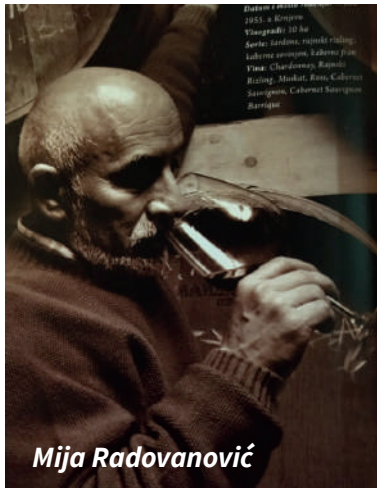
Može se reći da je on jedan od retkih vinara u Srbiji koji je autentični proizvođač vina. Procenjuje se da je 90 procenata ljudi koji danas se bave proizvodnjom vina iz nekog drugog biznisa, da vino nije bio njihov prvi poslovni izbor.

„Krenuo sam u u ovaj posao iz hobija“, kaže Mija Radovanović. Da ima malo vina za sebe i prijatelje. Kretao sam se korak po korak, posle prvog podruma treba je više od pet godina da otvorim drugi podrum. Prve godine napunili smo dva tanka od po dve hiljade litara s rajnskim rizlingom.“

Tako je bilo i s prodajom vina. **„Počeo sam u Beogradu s restoranima „Koliba“, „Knez“, pa onda „Franš“, „Madera“... Vina koje smo tamo prodavali imali su etiketu s imenom restorana. Posle dve godine izašli smo sa našom etiketom“,** priseća se Mija Radovanović. **„Tada se pojavio i naš logo s likom devojke koja nosi košaru punu cveća, simbolom koji je ostao do danas na etiketama naših vina“**

Nisam prepoznao trenutak kada je vino postalo ozbiljan posao. ”

„Nekako neosetno vino je za mene postalo posao. Ali i dalje pravim vino iz strasti, veoma volim ovaj posao, kaže Mija Radovanović. „Mi smo dugo ovde radili od godine do godine, sve što zaradimo ulagali smo u novu berbu, podizali smo nove vinograde, nabavljali novu tehnologiju, povećavali kapacitete. I tako, korak po korak dostigli smo ovaj nivo gde smo danas. Znači ovaj posao mora da se voli. Ja i danas, dva puta dnevno, obidjem sve vinograde kako bih mogao da reagujem ukoliko primetim neku promenu na lozi“.



Mija Radovanović

Za Miju Radovanovića kažu da voli da se „igra“ s vinima, da trećinu ovogodišnje proizvodnje pušta u prodaju a da čak dve trećine ostavlja da odleži. On kaže da je to neophodno jer nijedan godina nije ista za rod vinograda i pravljenje vina. Kako danas ima dovoljno veliku proizvodnju to mu omogućava da vino odstoji i dostigne najbolji kvalitet.

„Od 2005. godine imamo saradnju s proizvođačem barika (hrastovo bure sa zapreminom od 225 litara) iz Francuske. Na primer barik uvezen iz Francuske košta između 800 i hiljadu evra što je samo jedan od konkretnih razloga zašto je proizvodnja najkvalitetnijih vina skupa“, objašnjava Mija Radovanović.

Na pitanje zašto je vino iz ovog kraja tako kvalitetno odgovara da nije lako ponuditi neki jednostavan odgovor.

„Znači, mi se ovde nalazimo na tromeđi Podunavlja, Pomoravlja i Šumadije i pravljenje vina ima zaista veoma dugu tradiciju. Imamo ovde kvalitetno zemljište, dobru klimu, negovane vinograde, stručne ljude. Sve to nam omogućava da pravimo vrhunsko vino“, zaključuje Mija Radovanović.

Pesniku Dušku Novakoviću nagrada Podruma Radovanović

Od 2014. godine Podrum Radovanović dodeljuje nagrada domaćem piscu za životno delo. Laureat treba da ispuni dva uslova: da bude veliko književno ime i da je ljubitelj vina. Ove godine nagradu zaslužio je pesnik Duško Novaković. Nagradu pesniku dodelio je jednoglasno tročlani žiri u sastavu: Vida Ognjenović (predsednik) i članovi Duško Kovačević i Živorad Djordjević.

„Ako je vino poezija u čaši, onda osnivanjem književne nagrade Podruma Radovanović želimo da iz čaše našeg vina, kao inspiracije, izadju vrhunska poezija i proza koje će biti obostrana nagrada zajedničkim naporima“, obrazložio je ustanovljenje nagrade Miodrag, Mija Radovanović.

Pored svečane diplome dobitnik nagrade Podruma Radovanović dobija i barik (bure) najboljeg vina (225litara). Prvi dobitnik ove „pitke“ nagrade bio je akademik Ljubomir Simović. Pored njega, dosad su laureati Podruma Radovanović bili: Dušan Kovačević, Dragan Velikić, Vida Ognjenović i Radovan Belil Marković.

Oko najvažnijeg proizvoda od grožđa, vina, ima mnogo diskusije, a u borbi protiv alkoholizma vino je često bilo na udaru

Vino u ishrani

Vino jeste alkoholno piće, ali niukom slučaju obična mešavina alkohola i vode, poput mnogih drugih alkoholnih pića. Vino sadrži alkohol, ali on nije jedini, niti njegov najvažniji sastojak. Pouzdano je dokazano da vino sadrži mnogo raznovrsnih organskih jedinjenja i minerala koji su korisni čovekovom organizmu.



Dr. Petar Cindrić

*„Laž uz vino ne pribiva,
jer istinu vek otkriva.
Zato stara reč valjade
u vinu se zna čeljade“*

M. Bogović 1861

Istina i vino može biti osnov alkoholizma koji je svakako veliko društveno zlo, u slučaju ako se neumereno i neadekvatno koristi. Ako se međutim koristi kao sastavni deo obroka, u umerenim količinama, u društvu sa visokim kulturnim nivoom i višim životnim standardom, u sredini bez trauma i socijalnih problema, vino ne podstiče na alkoholizam, već se javlja kao životna namirnica koja ima hranljivu, higijensku, profilaktičku i lekovitu vrednost. Za vino se može reći da je hrana, istina ne neophodna, ali korisna.

Kaloričnu vrednost vina daje više sastojaka: alkohol, kiseline, aldehidi i ostaci

neprevrelog šećera. Gram etilalkohola daje 6 kalorija, što za 1 litar vina od 10% alkohola iznosi 600 kalorija.

Alkoholizam je u prvom redu posledica upotrebe žestokih, ili jakih alkoholnih pića, a ne vina. Dokaz ovog su istraživanja obavljena u Engleskoj, koja su analizirala rasprostranjenost alkoholičara u pojedinim zemljama sveta i pokazala da više alkoholičara ima u nevinogradarskim zemljama. Slična istraživanja u Francuskoj su pokazala da više alkoholičara i socijalnih problema kao posledica alkoholizma ima u nevinogradarskim delovima Francuske.

Istraživanja u Danskoj (GRONBACK et al. 1995) su pokazala da je sa zdravstvenog aspekta vino bolje od piva i jakih alkoholnih pića. Autori su zaključili da je kod konzumenata 1-3 čaše vina na dan u odnosu na potpune apstinente smanjena smrtnost za 30%, a rizik od vaskularnih tegoba je smanjen za 53%. Umerena potrošnja piva nije na ovo ispoljila efekat, dok su jaka alkoholna pića imala negativan efekat. Superiornost vina se objašnjava uticajem izvesnih sastojaka, posebno antioksidantima i flavonoidima. Autori takođe navode da je u periodu od 15 godina (1975-1992) smrtnost od kardiovaskularnih obolenja u Danskoj opala za 30%, a u istom periodu potrošnja vina je porasla sa 17,3% na 30,2%.

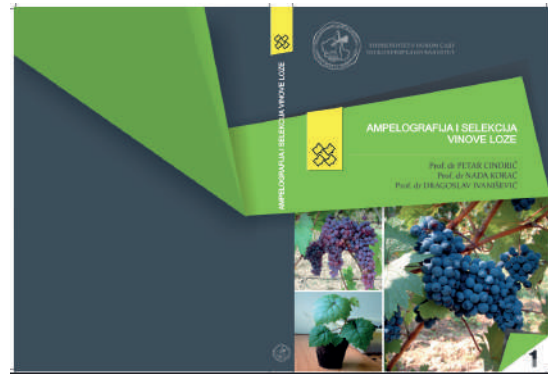
Međunarodna organizacija za zdravstvo je u 18 razvijenih zemalja ispitivala uticaj raznih faktora na učestalost smrtnosti od kardiovaskularnih obolenja. Pored ostalog, ustanovili su obrnutu srazmeru između učestalosti infarkta miokarda i konzumiranja vina. Tako na primer u Francuskoj i Italiji, gde je najveća potrošnja vina po odrasloj osobi, smrtnost od infarkta miokarda je bila za 3-5 puta manja u poređenju sa Škotskom i Irskom. Na osnovu ovoga je formulisana hipoteza da vino verovatno sadrži neke komponente koje imaju efekat zaštite od infarkta miokarda. Francuski naučnici su ustanovili da pozitivno fiziološko delovanje potiče od jedinjenja iz grupe polifenola, koja su kasnije nazvana „proantocijanidoli“. Naš poznati enolog V. KOVAČ zajedno sa francuskim i španskim istraživačima je dugo godina radio na ovim pitanjima. U radu KOVAČ, PEKIĆ (1991) dat je pregled dosadašnjih saznanja o proantocijanidolima grožđa i vina i njihovom učešću u biohemijskim reakcijama u organizmu čoveka.

Pod rukovodstvom V. Kovača u Crnoj Gori je razvijen postupak za proizvodnju vina sorte Vranac obogaćen proantocijanidolima pod nazivom „Pro corde“. Ovo vino ima za 3 do 4 puta veći sadržaj proantocijanidola u poređenju sa vinom prozvedenom po klasičnom postupku.

Proantocijanidoli su našli već i svoju praktičnu primenu u profilaksi i terapiji ateroskleroze. Ova bolest krvnih sudova osnovni je uzrok infarkta miokarda i začepljenja krvnih sudova.

Na bazi proantocijanidola industrijski ekstrahovanih iz semenki grožđa ima farmaceutskih preparata kao što je „Endotenol“ u Francuskoj i „Grape seed extract“ u SAD. U Francuskoj postoje i neki kozmetički preparati na ovoj osnovi.

Vino ima i izvesno antiseptičko, baktericidno delovanje. U Dalmaciji na primer od davnina je običaj da se vino pije pomešano sa vodom. Ovo piće je poznato pod imenom „bevanda“. Budući da se u prošlosti za piće koristila atmosferska voda (kišnica), koja se sakupljala i čuvala u bazenima (gustirne), vino sa svojim taninima, alkoholom i kiselinama je ovde vršilo antiseptičku ulogu.



(Izvod iz knjige: Ampelografija i selekcija vinove loze – Cindrić et al. 2019,)

Analizirajući farmakološka svojstva proantocijanidola, naveli su njihov višestruko pozitivan uticaj na:

- a) Ekonomisanje vitamina C u organizmu
- b) Inhibicija enzimskih sistema odgovornih za destrukciju vezivnih tkiva
- c) Zaštita kolagenih vlakana krvnih sudova
- d) Smanjenje holesterola u krvi
- e) Eliminisanje viška slobodnih radikala koji uprošteno rečeno dovode do starenja tkiva i organizma
- f) Antivirusno dejstvo

Takođe ima priča iz prošlosti da su vojnici koji su pili crno vino bili pošteđeni nekih stomačnih obolenja. Spominje se čak i tifus.

Opšte je poznato da vino ulepšava mnoge svečane događaje i doprinosi boljem raspoloženju ljudi.

Strategija propagande vina treba da je bazirana na širenju znanja o vinu, upoznavanja raznih vina i vinogradarskih krajeva. Nije cilj da pojedinac što više pije, nego da se što više ljudi posluži vinom. Stoga bi se moglo zaključiti da čovek može imati mnogo koristi od vina ako ga upotrebljava na kulturni način.

Baranjsko vinogorje
Batina, Hrvatska

Vinarija Kalazić

Vina sa ekološkim sertifikatom



Piše:
Gojko Aćimović



Cabernet Sauvignon
premium

"Stojim tu pored spomenika Batinske bitke, na njegovoj istočnoj strani.
Ispod mene savija Dunav i pravi meandar, kao bumerang.
Levo Mađarska, pravo pogled preko Dunava, vidi se vojvođanski muzej čuvene
bitke za Batinu a ispred na krajnjem severoistoku Baranje, dole prema Dunavu,
banska kosa i vinogradi vinarije Kalazić."

Blizina Dunava, istočna strana, selo Batina, dupla refleksija sunca su idealni uslovi za zdravo grožđe a to je osnova za vrhunsko vino. To se najbolje vidi u natočenoj čaši, a najbolje oseti u ustima, kada se okuse njihova vina.

O kvalitetu vina vinarije Kalazić najbolje govore na stotine zlatnih medalja i priznanja osvojenih u Hrvatskoj, Srbiji i Evropskoj zajednici.

Vinogradi vinarije Kalazić su zasađeni 2004-2005. god na površini malo većoj od 16 hektara i sada su u punom rodu. To je čini drugim najvećim proizvođačem vina u Baranji.

Filozofija vinarije Kalazić se najbolje vidi kroz njihov odnos prema zemljištu, okolini, čokotu, grožđu koji su u potpunom skladu sa prirodom i njenim zakonitostima.



Žene i vino, tu je muzika, Arsen Dedić 'Prva Ljubav', ko poželi četvrto veliki je ...

NAJBOLJI ODNOS CENE I KVALITETA

"Situacija u Hrvatskoj je takva da ako na tržište pustite vrhunsko vino za 4 evra, niko ga neće kupiti jer će misliti da nešto s njim nije u redu kad je tako jeftino! A, ako mu odredite realnu cenu od 10 evra, onda ga opet nećete prodati jer narod nema para."

Zato smo se okrenuli proizvodnji kvalitetnih vina sa ekološkim sertifikatom.

Slavko Kalazić, vlasnik



Vinogradi vinarije Kalazić



Samir Nađ, agronom i enolog
vnarije Kalazić
o svojim vinima

VINA KALAZIĆ
ORGANIC WINE PRODUCER

RAJNSKI RIZLING

Ovaj baranjski primjerak kralja bijelih vina u pravom smislu predstavlja mlado, poletno vino koje osvaja nježnim ali izražajnim voćnim aromama citrusa, vinogardarske breskve i cvijeta akacije. Lijepo naglašena svježina potiče sočnost i daje šarmantnu živahnost ovom vinu.



CHARDONNAY 2018 (JELEN)

Vrlo dubok i intenzivan miris, u kojem se razigravaju arome zrelih dunja, oraha, limuna, vanilije, plemenite plijesni i postojano tijelo podržano sočnim i visokim kiselinama osiguravaju dugovječnost ovog posebnog vina čiji finale traje vrlo dugo uz osjećaj užića i zadovoljstva. Zavodljivost mirisa, elegancija okusa i pitkost samo su neke od osobina ovog posebnog vina. Užiće zavodljivosti!



CABERNET SAUVIGNON 2012 (VEPAR)

Atraktivnog i slojevitog mirisa u kojem se isprepliću aromecnog ribiza i džema od šljiva s notama cedrovine i nježnim zadimljenim tonovima ovo vino odražava bogatstvo i specifičnost baranjskog vinogorja. Voćnost mu je osnovna dimanzija, potom dozirana svježina, a iza toga slijede začini i nježna pikantnost te ukroćeni obilni i mekani tanini. Retrookus je pikantno voćnog karaktera koji se zadržava na nepcu još dugo po ispijanju. Osjet čarobne ugone!



PINOT CRNI 2012 (PATKA)

Posebno vino, atraktivnog je i bogatog mirisa. Kombinacija slatkastih voćnih nota koje podsjećaju na džem od jagoda i šljiva s nježno zadimljenim tonovima kave. Okus je izvanredno bogat, harmoničan i postojan. Snaga dominira na početku, ali je odlično sačuvana živost i svježina koju potom zamjenjuje slast ekstrakta, a završava iznimno dugotrajnim retrookusom u kojem se isprepliću pikantnost sa atraktivnom voćnošću. Baranjski let vinogorjem u suton!

CHARDONNAY

Zavodljivo vino, intenzivnog mirisa, snažne i bogate strukture uspješno sjedinjuje svježinu i sadržajnost. Punog je i kompleksnog okusa s lijepim balansom alkohola i primjetne slasti.



TRAMINAC

Jedinstvene mirisne senzacije ovog vina, nježni mirisi ruže i zrelog voća, u lijepom balansu s kompleksnim okusom koji je prožet zamjetnom mineralnošću i svježinom izdvajaju ovo posebno vino od ostalih traminaca.



Piše
Gojko Aćimović



Vinarija
Nedin



Kad muž i žena zasuču rukave

Josif, Joca, Nedin, po struci aviomehaničar, prvo zaposlenje ima kao radnik u Vršačkim vinogradima. Posle kratkog vremena unapređen je u traktoristu. 1993. god, čuvene godine (inflacija 9730%) otvara svoj vinski podrum. Te inflatorne godine na inicijativu, tada direktora vršačkih vinograda, Đorđa Krstova, mnoge porodice u Gudurici, podižu svoje vinograde i danas u malom mestu u Gudurici sa oko 1000 stanovnika ima 23 vinarije.

Vinarija Nedin raspolaže sa preko 5 hektara sopstvenih vinograda. Vinogradi su posađeni na nekoliko lokacija na padinama vršačkog brega, kako kaže Joca Nedin da u slučaju grada jedan vinograd će uvek ostati neoštećen.

U novoizgrađenom podrumu odležava preko 18.000 litara vina isključivo od grođa iz sopstvenih vinograda. Podrum je izgrađen u starinskom stilu, a glavni izvođači radova, na šalovanju, betoniranju i zidanju su Joca i njegova supruga. Dok su oni radili na mešalici, deca tada još mala su se igrala tu pored njih.

Gosti vinarije Nedin, posle obilaska podruma, odlaze u lepo uređenu vinsku salu kapaciteta do 70 gostiju. U prijatnom ambijentu mogu da uživaju i degustiraju rajnski rizling, traminac, beli borgundac, cabernet sauvignon i merlot. Tu su i kupaže belih vina, pod nazivom "Beli krst" i kupaža "Vera" od crvenih sorti grožđa.

O kvalitetu vina vinarije Nedin najbolje govore mnogobrojna priznanja i medalje osvojene širom Srbije. Jedna od tih medalja je i medalja udruženja "Prijatelji vina SLANKAMENKA"



Vina vinarije NEDIN



Gudurica

Desetak kilometara istočno od Vršca, tamo prema Rumuniji i Karpatima, na padinama Vršačkog brega nalazi se Gudurica. Kao vetrovi sa Karpata tako su i istorijski vetrovi često menjali etničku strukturu stanovništva Gudurice.

Posle Kosovske bitke ovaj prostor naseljavaju Srbi. Marija Terezija dovodi Nemce, Mađare, Slovence, Slovence i Rumune.

Posle filoksere Guduricu naseljavaju Francuzi, a posle drugog svetskog rata u Guduricu dolaze Makedonci. Raspadom jugoslavije u ove krajeve dolaze izbeglice iz Hrvatske i Bosne.

I danas se vide tragovi istorijskih kretanja a najbolje po nazivima ulica. Cankarjeva, Prešernova, Makedonska, Ilindenska, Nušićeva...

U Gudurici živi oko 1000 stanovnika, 18 nacija, a da je to mesto vinogradarsko i vinsko najbolje govore 23 porodične vinarije.



Prijatelji vina

Vinogradarkse
porodice

Slankamena



Piše:
Gojko Aćimović



„Mi Slankamenci smo imali tu privilegiju da u rano septembarsko jutro, odmah tu iza sela, na Počentu (jugoistočne padine Fruške gore) počnemo berbu u svojim vinogradima. Skoro svaka kuća je imala svoj vinograd, podrum, svoje vino.

Vidiš danas pada kiša, duva, ne možeš ništa raditi. Srećom juče je bio vedar sunčani dan pa smo pretakali vino.”

Nekada su sremačke vinogradarske porodice iz Vojke, konjskom zapregom noću, dve generacije, roditelji i rođaci napred, a deca pozadi u šaragama, leže na džaku ispunjenom suvom detelinom u berbu u Čortanovce.

Deda je od marta u vinogradu, spava u vinogradarskoj kućici, čuva i radi u vinogradu.

Golubinčani, celu noć konjskom zapregom preko Indije do svojih vinograda na Banstolu. Pazovčani i Sasani takođe noću u Slankamenačke Vinograde.

To priča vinogradar iz Novog Slankamena, Pažin Franja i sa osmehom naglašava:

Pre nekoliko godina, priča Franja, ćerka mi se udala za Ružicinog sina i sada tri generacije nastavljaju vinogradarsku tradiciju slankamena.

Tu najlepšu stvar na svetu.

I tako popijem malo vina, gledam i mislim gde ovo danas ide? Danas, ove nove vinarije koje niču po Slankamenačkim brdima za razliku od nekad postaju vinarije, gde je rad u vinogradu potpuno otuđen, najamni rad. Naše stare porodične kućne vinarije su zadržale ono istinsko da je rad sa groždem radost, da je berba grožđa najlepša stvar na svetu, što bi rekao pesnik Branko Radičević, ili kako bi rekao Đorđe Balašević, “Na kraju uvek, rezanci s makom a i danas kao nekad još uvek postoji, mornar panonski, tj. vinogradar fruškogorski”.





EKOPLANT

BIOSTIMULATORI I HELATNA ĐUBRIVA

PRIRODNO IZ RUSIJE

Izdvajamo:

Za veći prinos
i bolji kvalitet!

DOMOCVET

Poboljšava stopu preživljavanja biljaka i otpornost na bolesti

EPIN EXTRA

Poboljšava rast i razvoj biljaka u početnim fazama

CIRKON

Poboljšava ukorenjavanje biljaka, cvetanje, oplodnju i zamećanje plodova

Generalni distributer



GALENIKA - FITOFARMACIJA

23243, Zrenjanin (Botoš), ul. Makse Gavrilova 67
www.ekoplant.org



VOĆNE SADNICE

STUBNE SADNICE

VINOVA LOZA

37244 Medveđa
Trstenik, Srbija

Tel: +381 37 723392

Mob: +381 63 8131370

+381 63 464096

E-mail: grozd3@gmail.com



VINOGRADARSKE KUĆICE

infinitetmt@gmail.com



www.novodomovsteco.cz



VM ART-IND DOO

Petrovaradin, Kamenički put 4, 061 614 8 271
radojicmilan1982@gmail.com

Pirodne
odležale rakije
Dunja iz našeg voćnjaka
sa fruške gore





PROMOCIJA

DUNAVSKI PUT VINA

Vinska tura Irig-Koruška- Grabovo

Od Iriga vrhom Fruške gore kroz lipovu šumu.
A u Grabovu, pogled na Dunav za sva vremena.



Napomena:

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

ORGANIZATOR:

Udruženje građana prijatelja vina
SLANKAMENKA
Dunavska 70, 22320 Indija, Srbija
KONTAKT OSOBA:
Gojko Aćimović
T: 064 / 249-51-50
E: gojko.acimovic@gmail.com



www.dunavskiputvina.rs

Vinska tura Irig - Koruška - Grabovo uključuje:

- polazak iz Indije u dogovoreno vreme
- poseta **vinariji Kovačević (1)** u Irigu (degustacija vina u restoranu vinarije)
- odlazak vrhom Fruške gore (Iriški venac, Letenka, Rohalj baze),
- obilazak **vinograda vinarija Kovačević (2)** u Grabovu.
- poseta **vinarijama na Dunavu Atos Koruška, Gaston Wine i Stakićeva vina (3,4,5)**
- **Ručak ili večera po dogovoru** (restorani Kovačević ili Atos Koruška)



Foto: VVinogradi vinarije KOvačević