

Oktober 2023

EVENKA

Besplatan online časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

PREDSTAVLJAMO

Vinarija
TIKVEŠ

Vinarija
KOLAR

BARANJA

Vinarija
ALEKSANDROVIĆ

INTERVJU Boža Aleksandrović

IN MEMORIAM

„A OD LJUBAV,
NE SE BEGA”

Priča o **Zafiru Hadžimanovu**



PLAMENJAČA
VINOVE LOZE

Uroš Vujnović

NEBOJŠA
RAĐENOVIĆ

Gojko Aćimović

Kako do oznaka
GEOGRAFSKOG
POREKLA?

Darko Jakšić

MUZEJ VINA

Zoran Rapajić



EVENKA VAS POZIVA



postanite **PRIJATELJ EVENKE** i podržite naš
online magazin o vinarstvu i vinogradarstvu Srbije!

PAKET I

Prijatelji časopisa

- **Logo i ime** vaše vinarije na posebnoj stranici **PRIJATELJI EVENKE**
- Prikazivanje **linka** većeg sajta i društvenih mreža



PAKET II

Promocija vina

- Sve što nudi **PAKET I**
- **Izložbeni prostor** na stranici **posvećenj** vinskim bocama



- Na toj stranici, moći ćete promovisati **tri vina** po vašem izboru i imate priliku da istaknete **karakteristike i osobine vaših vina**.

PAKET III

PREMIUM PAKET

- Sve što nude **PAKET I** i **PAKET II**
- **Članak o vašoj** vinariji ili **PR tekst**



- **OPCIONO:** Članak o vašoj vinariji na **dve strane** za **dodatnu vidljivost**



Ukoliko želite da se pridružite našem časopisu, podržite nas i budete **PRIJATELJ EVENKE**, kontaktirajte nas za dodatne detalje naše ponude!

gojkoacimovic@gmail.com

0642495150

EVENKA

Besplatan časopis o vinarstvu i vinogradarstvu

REČ UREDNIKA

KAKO ČOVEK DA ZNA?

Kako čovek da zna da će ova 2023. biti baš ovakva?

Počelo je, specijalnom operacijom a već 1500 dana ubijaju se Rusi svih boja i vera, a NATO ti to znaš „Ti pomози“, kukaju Ukrajinci.

Zapadni liberalizam, pod uticajem klimatskih promena presušuje i ima ga samo u severno američkim prerijama.

A u vinogradima, proleće je otpočelo sa plemenjačom, još pre cvetanja, tako da su danas mnogi vinogradi već odavno obrani. Od severne Makedonije, preko Srbije pa sve do Baranje.

Zato, uzmite malo starog vina i bice vam nekako lakše.



Gojko Aćimović
puđar urednik
Gojko Aćimović

Tri musketara Srpskog vinarstva



„Iz pogleda im se vidi, da njihova filozofija vina,
ne trpi dogme i aksiome,

da se stalno prilagođavaju svim
društvenim i prirodniim promenama.

Stalno preispituju svoja saznanja
o vinogradarstvu i vinarstvu.

Samo neka saznanja (o vinu) odležavaju.”

U OVOM BROJU



PLAMENJAČA VINOVE LOZE
mast. inž. poljoprivrede Uroš Vojinović



VINARIJA ALEKSANDROVIĆ
INTERVJU: Božo Aleksandrović
Žarko Rakić



PENZIONERI SADE VINOGRADU
Prof. Gojko Aćimović



VINARIJA TIKVEŠ
Aleksandra Siljanovska



A OD LJUBAV NE SE BEGA
Zafir Hadžimanov
Prof. Gojko Aćimović



KAKO DO GEOGRAFSKIH OZNAKA?
Darko Jakšić



VINARIJA KOLAR
NEBOJŠA RAĐENOVIĆ
MUZEJ VINA
Prof. Gojko Aćimović



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
radionicavt@gmail.com





Uros Vujinović

Plamenjača vinove loze

Kratak podsetnik zašto je sa razlogom najdestruktivnija bolest u vinogradarskoj proizvodnji



Gajenje vinove loze i proizvodnja vina u Srbiji su značajne kulturne i istorijske tekovine, ali isto tako i značajne privredne delatnosti koje našoj zemlji obezbeđuju ekonomsku dobit ali i svetsku prepoznatljivost. U prilog tome ide i činjenica da se **u Srbiji od ukupne proizvedene količine grožđa** (koja se procenjuje na 160000 tona godišnje), **više od 70% iskoristi za pravljenje vina**. Vinova loza, jedna izuzetno plemenita biljna vrsta, nažalost, izložena je napadu brojnih patogena, koji u manjem ili većem stepenu mogu redukovati prinos i smanjiti kvalitet grožđa. Zaštita loze od prouzrokovala bolesti je vrlo kompleksna i predstavlja veliki izazov kako za proizvođače, tako i za stručnjake u oblasti zaštite bilja.

Jedna bolest, označena kao **plamenjača vinove loze**, čiji je prouzrokovalac **pseudogljiva Plasmodium viticola**, je naročito značajna. Od poslednje njene značajne pojave (2019. godine) u vinogradima širom Srbije, prošlo je 4 godine. Ova, izuzetno kišovita 2023. godina, nas je podsetila koliko je zapravo ova bolest destruktivna i koje su razmere njene pojave. U povoljnim ekološkim uslovima i u odsustvu pravovremene i adekvatne zaštite, **prouzrokovalac plamenjače vinove loze može redukovati prinos i do 90%**. Plasmodium viticola je patogen čije otkriće ima istorijski nemerljiv značaj za razvoj fitopatologije, ali možemo slobodno reći da je otkriće imalo ogroman uticaj i na razvoj fitofarmacije. Naime, francuski botaničar i profesor Milardet je 1882. godine, sasvim slučajno, obilazivši vinograde u regiji Bordo, koji su tretirani mešavinom bakar-sulfata i gašenog kreča kako bi se sprečila krađa grožđa blizu glavnih puteva, primetio da na tretiranim listovima nema simptoma plamenjače, dok je u netretiranim vinogradima njena

pojava bila značajna. Upravo je ovaj momenat predstavljao prekretnicu za industrijsku proizvodnju fungicida, a smeša koja je tada korišćena, kasnije je nazvana „bordovska čorba“, prema regiji gde je i otkrivena.



Simptomi bolesti se mogu videti na svim zelenim delovima vinove loze: lišću, mladima, cvastima, bobicama, šepurini i peteljka. Najkarakterističniji simptomi se manifestuju na lišću, koje je izrazito osetljivo u fazi intenzivnog porasta (maj-jun) ali i pred berbu gde se simptomi mogu uočiti na tzv. „zapercima“. Na licu lista se u početku javljaju tipične uljane pege, koje mogu prekriti manji ili veći deo lista, a na naličju u uslovima povećane vlažnosti (> 90%) se stvara bela prevlaka usled sporulacije patogena. Zaraženo tkivo polako izumire, dolazi do nekroze i sušenja lišća, te vinograd izgleda kao da je vatrom spaljen (otuda i naziv bolesti „plamenjača“). Vinova loza prema prouzrokovalcu plamenjače je najosetljivija u fazi cvetanja i ukoliko se ostvari infekcija u ovom periodu, može doći do propadanja čitavih cvasti. Simptomi se mogu videti i na mladim i starim bobicama. Na mladim bobicama kod kojih i dalje ima stoma preko kojih patogen ostvaruje zarazu dolazi do stvaranja beličaste prevlake, zatim bobica postaje mrka i smežurana i takve bobice propadaju. Starije bobice, u periodu faze šarka, usled zaraze preko stoma na peteljci dobijaju karakterističnu plavičastu boju i nisu upotrebljive za dalju preradu.

Da bi se pristupilo zaštiti vinove loze od prouzrokovača plamenjače, prethodno je neophodno poznavati biologiju i epidemiologiju patogena, ali i meteorološke uslove koji su u epidemiologiji ovog patogena svakako najznačajniji. Patogen prezimljava **oosporama** u opalom zaraženom lišću, koje u proleće kličaju na temperaturi iznad 11 °C, a **zoospore** raznošene kišnim kapima dospevaju na prizemno lišće gde ostvaruju infekciju preko stoma. Da bi došlo do primarne infekcije neophodno je da osim klijavih oospora, u periodu od 48 sati temperatura bude iznad 10 °C, padne najmanje 10 mm kiše i da su listovi u prečniku 6-8 cm². Nakon primarnih infekcija i isteka inkubacionog perioda, mogu da se ostvare sekundarne infekcije, a za to je neophodno da temperatura bude > 13°C, relativna vlažnost >95% i to najmanje 4 sata u mraku. Pun ciklus bolesti, u zavisnosti od temperature, vlažnosti vazduha i osetljivosti sorte može trajati od 5 do 18 dana. Ukoliko su povoljni uslovi, u toku jedne godine može se ostvariti veći broj sekundarnih zaraza.



Simptomi oboljenja na liću listova

Primarna infekcija i prva sekundarna infekcija su slabe i sa zaštitom se u našim agroekološkim uslovima najčešće kreće pre nego što se ostvare uslovi za drugu sekundarnu zarazu. Obično je taj period u korespondenciji sa diferencijacijom cvasti vinove loze. Zaštita vinove loze od prouzrokovača plamenjače se izvodi u intervalu od 7 do 14 dana, ali ukoliko je pritisak patogena veći, kao što je slučaj ove godine, interval između dva tretiranja treba skratiti na 7-10 dana u najosetljivijim fazama – **naročito oko cvetanja i precvetavanja loze**. Kada govorimo o primeni fungicida, za suzbijanje *Plasmopara viticola* najčešće se koriste kombinacije preventivnih (protektivnih) i sistemskih (specifičnih) fungicida. Od protektivnih fungicida neizostavni deo godišnje zaštite čine: jedinjenja bakra – bakar-oksihlorid, bakar-hidroksid, bakar-sulfat i bakar-oksidi; ditokarbamati – metiram i mankozeb (koji je od ove godine izbačen sa liste dozvoljenih fungicida za primenu a koji je bio sastavni deo brojnih preparata); ftalimidi – folpet i kaptan i kvinoni – ditianon. Od specifičnih fungicida za suzbijanje prouzrokovača plamenjače mogu se koristiti sledeće aktivne supstance: *metalaksil-M*, *fluopikolid*, *zoksamid*, *cijazofamid*, *ametoktradin*,

dimetomorf, *iprovalikarb*, *bentiavalikarb*, *valifenalat*, *madipropamid*, *cimoksanil*, *fosetil-aluminijum* i *oksatiapiprolin*.

Obzirom da je prethodno navedeno, da period oko cvetanja (cvasti diferencirane), cvetanje, precvetavanje i formiranje bobica predstavlja najosetljiviji deo razvoja vinove loze prema prouzrokovaču plamenjače, u tom periodu je od esencijalnog značaja **upotreba kombinacije preventivnih i sistemskih fungicida**. Neki od sistemskih fungicida koji se mogu koristiti u periodu intenzivnog porasta vinove loze su: *fosetil-aluminijum*, *fluopikolid*, *oksatiapiprolin*, *iprovalikarb*, *valifenalat* i *cimoksanil*. Najčešća greška ili bolje reći, najčešći propust koji proizvođači prave u zaštiti vinove loze jeste da u periodu cvetanja ne izvode tretiranja od prouzrokovača bolesti jer se time remeti oplodnja i dolazi do obrazovanja rehljavih grozdova. Svakako, izostavljanje ovog tretmana je moguće u godinama kada ne postoji izražen pritisak prouzrokovača plamenjače, međutim ova godina je znatno drugačija. Ove godine uslovi za sekundarne zaraze su ostvareni rano, neposredno pre cvetanja, a upravo su najpogodniji uslovi za infekciju bili u periodu cvetanja. Tada su, prema iskustvima sa terena, mnogi vinogradari produžili interval između dva tretiranja na 14 i više dana i došlo je pojave simptoma kako na lišću, tako i na grozdovima, čak i cvastima, gde je izostalo kompletno formiranje bobica.

U periodu cvetanja, svakako treba izbegavati fungicide koji remete oplodnju, ali je moguća primena recimo ametokradina, fosetil-aluminijuma i fluopikolida koji prema dostupnoj literaturi, ne utiču negativno na oplodnju vinove loze, a uspešno štite lozu od plamenjače. Nakon precvetavanja loze, ukoliko je do tada sprovedena adekvatna zaštita, za zaštitu bobica u programima nikako ne treba izostavljati preventivne fungicide, naročito folpet i jedinjenja bakra, koji se mogu kombinovati odvojeno sa drugim sistemskim i lokalsistemskim fungicidima ili su dostupni u gotovoj formulaciji (preparatu) sa njima.

Kao preventivne mere u smanjenu infektivnog potencijala pominju se uništavanje opalog zaraženog lišća u kojem patogen prezimljava, bolja provetrenost vinograda, uklanjanje zaraženih biljnih delova. Od drugih mera suzbijanja danas se u integralnoj zaštiti loze sve više govori o biološkim merama, ali je njihova efikasnost upitna, naročito u „*godinama plamenjače*“. Hemijske mere suzbijanja su i dalje jedino pouzdano oružje na koje se možemo osloniti u zaštiti vinove loze i zato je vrlo važno da fungicide pravilno upotrebljavamo i da ih adekvatno pozicioniramo u programima zaštite, kako bi smo kao sirovinu za proizvodnju vina imali zdravo (bezbedno) i visoko kvalitetno grožđe.



Vinarija Aleksandrović

Vino po kraljevskom receptu

Vinča, selo pored Topole, već decenijama je jedna od vinskih prestonica Srbije. U ovom pitomom selu u srcu Šumadije, smešten je **Podrum Aleksandrović**, gde je njegov vlasnik, **Boža Aleksandrović**, pre više od tri decenije, pokrenuo komercijalnu proizvodnju vina.

Boža Aleksandrović je četvrta generacija ove porodice koja se bavi vinogradarstvom i vinom: danas poseduje 80 hektara vinograda i proizvodi 21 vrstu vina sa etiketom.

Namerno kažemo komercijalnu jer je porodica Aleksandrović odavno u ovom kraju bila poznata kao domaćinska, vinarska kuća. Današnja glava familije, Boža Aleksandrović je **četvrta generacija ove porodice koja se bavi vinogradarstvom i vinarstvom**. Selo Vinča dobilo je, inače, ime po **vinu i vinovoj lozi**. Za vreme starih Rimljana selo se zvalo *Vincea*, u srednjem veku Vinica, danas Vinča.

- Vinarija Aleksandrović ima **tradiciju dugu više od sto godina** - ponosno priča Boža Aleksandrović.

- Moj pradedo **Miloš Aleksandrović** bio je medju osnivačima Venčačke vinogradarske zadruge nedaleko odavde u selu Banji. Dakle to su prvi podaci da znamo da je moja familija imala udeo u toj zadruzi. Porodica je uvek imala izmedju 30-40 hiljada čokota, to je bio period pre Prvog svetskog rata.



ALEKSANDROVIĆ



Žarko Rakić

- Posle Drugog svetskog rata imali smo izmedju hektara i po i dva hektara vinograda. Tada ste mogli da budete samo proizvođači groždja a privilegiju da prave vino imali su samo veliki kombinati. Devedesetih godina, posle okončanja Poljoprivrednog fakulteta, vratio sam se u Vinču, na porodično imanje i pokrećem proizvodnju. imali smo tada oko desetak hiljada vina u bačvama i burićima - objašnjava ukratko porodičnu tradiciju Boža Aleksandrović.

Teške godine sankcija i ekonomske krize u Srbiji drastično su usporile vinarski posao Bože Aleksandrovića. Oporavak posla je usledio tek početkom 21. veka.

- Vlada Nikolić (enolog i tehnolog) i ja 2002. godine dogovaramo saradnju i ulazimo u proizvodnju vina, to su počeci savremenog vinarstva u Vinariji Aleksandrović - priseća se tog vremena Boža Aleksandrović.

- Tada smo posedovali dva hektara vinograda, imali smo i nekoliko kooperanata koji su proizvodili groždje za nas. Danas imamo 80 hektara vinograda u vlasništvu, proizvodimo vino isključivo od groždja koje mi proizvedemo - kaže s neskrivenim ponosom Boža Aleksandrović.

Proizvodnja u Vinariji Aleksandrović danas je između 300 i 320 hiljada boca vina godišnje. Vino se izvozi na svetsko tržište: od Japana, Kine, Rusije, Zapadne Evrope do Amerike. Do izbijanja epidemije korone un inostranstvo je odlazilo oko 20 odsto ukupne proizvodnje, sada je situacija nešto drugačija i Vinarija je pretežno prisutna na domaćem tržištu ali in izvoz se polako vraća.

Da li planirate da povećavate površine pod vinovom lozom?

- Ne, vinarija je tako otprilike i projektovana da to groždja što proizvedemo možemo da pretvorimo u najkvalitetnije vino. Imamo i magacin gotovih proizvoda koji odgovara našim trenutnim kapacitetima.

Šta imate od sorti groždja?

- Imamo veoma bogat sortiment. Od belih sorti groždja najviše ima **sovinjona belog** (oko 15 hektara), **šardonea** (između 11 i 12 hektara), **rizlinga** (pet hektara), **pino belog** (oko jedan hektar). Od crvenih sorti imamo najviše **kaberne sovinjon**, imao melroa (12 hektara), **pino noara** (pet hektara), **prokupca** (dva hektara), muskat hamburg od koje proizvodimo ono vino „Varijanta“. Imamo i **traminca** oko hektar i po.

Proizvodimo različite stilove vina. Od 2008. godine počeli smo da proizvodimo i **penušava vina**. Radimo po francuskoj formuli fermentacije vina u boci, imamo **tri šampanjca**. Imamo **šest vrsta belih vina**, **četiri vrste rozea** i **ostala su crvena vina**. **Ukupno Vinarija Aleksandrović ima danas 21 vino sa svojom etiketom.**

Kakolliko je istinita priča o Živanu Tadiću od kojeg ste dobili formulu vina iz kraljevskog podruma?

- Priča je tačna. **Kralj Aleksandar Karadjordjević** je posle proboja solunskog fronta i oslobodjenja Srbije, 1920/21. godine počeo kultivisanje istočne i jugoistočne padine brda Oplenac gde je zasadjeno četrdesetak hektara sa visokokvalitetnim sortama groždja uvezenim iz Francuske: **semijon**, **sovinjon**, **rizling**, **pino noar**. To je trebalo da bude nukleus odakle će biti oplemenje vinske sorte u Srbije koje su dotad bile uglavnom autohtone. Smatra se da tada nastupila prekretnica, i da je to bio začetak savremene proizvodnje groždja i vina u Srbiji.





- Kralj 1931. godine podiže podrum podno Oplenca i glavni tehnolog u ovom podrumu bio je nemac **Oto Kaveji** a podrumar i njegov pomoćnik bio je **Živan Tadić** iz Ljubesela. Taj podrum je radio do 1943. godine, posle okončanja Drugog svetskog rata država je preuzela podrum. Živan Tadić je emigrirao u Kanadu i nikada se nije vratio u zemlju. Cela priča je u tesnoj vezi s mojom porodicom, jer su pradeda i deda blisko saradivali s kraljevskom vinarijom. Bili su prijatelji sa Živanom Tadićem i on je njima prenosio vinarska zvanja.

„Zna se da se „trijumf“ pio na engleskom kraljevskom dvoru, rumunskom kraljevskom dvoru i na dvoru kraljevine Jugoslavije”

- Tu imamo još jednu inrteresantnu priču koliko se klima promenila na ovim prostorima u poslednjih 100 godina. Crne sorte groždja kaberne sovinjon i merlo uzgajane su tada u kraljevim vinogradima u Demir kapiji. Ovde se uzgajao samo crni burgundac. Klima je tada bila takva da crne sortne groždja nisu mogle da postignu potreban kvalitet.

Danas je prosečna dnevna temperatura porasla za 1,5 do 2 stepena i to je omogućilo da sada imamo ovde fantastične uslove za proizvodnju crvenih vina.

Pre tridesetak godina kada ste vi krenuli s vašim podrumom izgledalo je pomalo utopijski da se neko bavi vinom. Kako vidite danas situaciju u Srbiji kada je reč o vinogradarstvu i vinarstvu?

Zakon Ante Markovića je 1989. godine omogućio da privatnik ima svoje vino s etiketom. Ubrzo posle toga kreće i privatna proizvodnja vina. Prvo se pojavilo vino iz podruma Radovanović, zatim se pojavila vinarija Aleksandrović. Prvo vino sam flaširao 1991. godine, bilo je u flaši od 1 litra. Već sledeće godine dolazi „trijumf“.



- Nažalost, slede godine sankcija koje su nas ozbiljno zakočile. Sledeća etapa nam počinje 2002. godine kada krećemo s podizanjem ove vinarije u kojoj sada sedimo. Krenuli smo s nekom polovnom bugarskom konstrukcijom 12X12 metara i tu krenula proizvodnja vina.

- Danas Vinarija Aleksandrović ima **tri hiljade kvadratnih metara, 16 godina je pravljena**. Paralelno smo krenuli da sadimo nove vinograde. U Srbiji se ubrzano se pojavljuju nove vinarije, danas ih ima oko 450 tako da je nastupila prava renesansa vinogradarstva i vinarstva u Srbiji“.

O kvalitetu vina iz podruma Aleksandrović možda ponajbolje govori podatak na koji je naš domaćin, Boža Aleksandrović, najviše ponosan.

- Danas su vina Aleksandrović prisutna u 22 restorana širom sveta, od **Japana**, preko **Kine**, **Rusije**, **Zapadne Evrope** do **SAD**, koji imaju barem jednu Mišelinovu zvezdicu. A to je priznanje koje je zaista teško osvojiti i sačuvati.

Mišlenove zvezdice su, inače, najveće i najvrednije priznanjenu kulinarskom svetu koje dobijaju restorani s prestižnom ponudom hrane i vina i vrhunskom uslugom.



Žarko Rakić

Vina Aleksandrović



Harizma Selection

100% Chardonnay.

Prefinjeni aromatski kompleks sačinjen je od osvežavajućih voćnih tonova. Na nepcima je vino puno, izuzetno meko, sa bogatim citrusnim tonovima i raskošnom voćnom završnicom.



Prokupac

100% Prokupac

Vino izražene boje rubina, sa intenzivnim mirisima zrelih trešanja i višanja koje upotpunjuju mirisi karanfilića, cimeta i elegantnih tonova vanile. Ukus je bogat i harmoničan, sa tonovima crnih trešanja i ribizli koji su praćeni izuzetno mekim i svilenim taninima.



Regent Reserve

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

Izražajne arome kupina i borovnica, sa toplim tonovima pečenih suvih šljiva i diskretnim notama nane. Izrazito voćno i osvežavajuće sa finim taninima i energičnom završnicom.



Rodoslov Grand Reserve

70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Veoma bogat i složen aromatski kompleks sačinjen od tonova višanja, kupina i crnih dudinja, sa nijansama crne čokolade i listova duvana. Vino je izuzetno ekstraktivno, ukus je mekan, a tanini slatki i sočni. Završnica ukusa je zaokružena, skladna, dugotrajna i voćna, sa nežnim tonovima hrastovine. Rodoslov je bogato vino sa velikim potencijalom za dugo obeležavanje.



Trijumf Rose

70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon.

Vino sa izraženim aromama egzotičnog voća. Odlikuje se intenzivnim i lepo izbalansiranim kiselinama koje ovom vinu daju svežinu i eleganciju.





Vinarija Tikveš



Aleksandra Siljanovska

Tokom 136 godina, proizvodnje vrhunskog vina postao je sinonim za vinariju „Tikveš“. Negovanje tradicije, gradenje iskusnog tima ali istovremeno i primena savremenog sistema proizvodnje prema najvišim standardima tehnoloških dostignuća prepoznati su u celom svetu.

Rezultat ovakvog pristupa je godišnje osvajanje na više od **100 nagrada** i priznanja na renomiranim međunarodnim vinskim takmičenjima. Izuzetan kvalitet vina ističu mnogi renomirani vinski kritičari, a među njima i Robert Parker i tim Wine Advocate koji je crveno vino „Bela Voda 2012“ ocenio sa visokih 95 bodova od mogućih 100, što je najveća ocena ikada osvojena za vino sa ovih prostora. Još jedno specijalno priznanje za kvalitet su dali Decanterovi kritičari u 2018 godinu kada su nagradili crveno Barovo iz 2015 sa platinestu medalju. Trenutno je Tikveš vino prisutno na 25 tržišta širom sveta.

Od 2003. godine kada je preuzela investiciona grupa „M6“ vinarija je prošla kroz različite procese transformacije, menjajući i razvijajući se u svim pravcima, a u cilju da se zadovolje potrebe tržišta, ali i zahtevi potrošača. Proces ulaganja koji je više od 40 miliona



evra u zadnjih 19 godina, podrazumevao je nadogradnju i modernizaciju objekata, kao i obnovu vinograda i uvođenje najbolje vinogradarske prakse u regionu, čime su se postavili novi standardi. Ovaj pravac doveo je vinariju „Tikveš“ do jedne od vodećih u ovom delu Evrope, a ovakav trend prenet je i na globalni nivo kroz partnerstva sa distributerima.

Tim enologa broji oko 20 članova koje predvodi Marko Stojaković i tim stvara uzbudljiva, energična i moćna vina od lokalnih i međunarodnih sorti grožđa, kreirajući portfolio od 50 proizvoda. „Tikveš“ ima prednost što je jedna od retkih vinarija sa kapacitet za proizvodnju širokog asortimana od ekonomskih do premium vina.



Vina Tikveš



Domaine Lepovo Grand Cuvee je moćna kupaža koju čine Vranac, Cabernet Sauvignon i Merlot.

Ima karakter tradicionalnog makedonskog vina, sa čak 15,5% alkohola. Sazrelo je u francuskim buradima 18 meseci. Odlikuje ga tamna rubin boja i bogat ukus suvih šljiva i zrelih crnih trešanja, u kombinaciji sa blagim začinima i suptilnim nijansama kava i duvana.



Barovo Red je savršeno izbalansiran spoj Vranca i Kratošije.

Potiče iz Barova- najviše vinogorje na Balkanu sa položajem na visinu od 700 metara. Ovo vino osvaja mirisom kupine, šumske jagode i borovnice, zreli i raskošni tanini.



Barovo White je kompleksan i prefinjeni Sauvignon Blanc koji je pod uticajem mediteranske i kontinentalne klime, kao i vulkanskog tla. Na ukusu se primećuju kajsija, ljuti beli biber, tost i vanila, kao i suptilna mineralna slanost.



Bela Voda Red je snažan i slojevit crveni blend, napravljen od dve karakteristične sorte grožđa za južni deo Zapadnog Balkana, Vranac i Plavac.

Karakterističan po aromi kakaoa i tamnog šumskog voća, kao i po bogatoj strukturi voća.



Bela Voda White je idealna i sofisticirana mešavina Belana i Chardonnay-a.

Vino je zaokruženo, punog ukusa i delikatne arome belog cveća i dinje, upotpunjene aromama francuskih buradi, koje daju note putera, vanile i lešnika.



„A OD LJUBOV NE SE BEGA”

Zafir Hadžimanov



Prof. Gojko Aćimović

Stojim tu na kraju reda, Zafirovog vinograda...

*Gledam Dunav, moćan, ore sve pred sobom.
Voda nosi sve u zaborav. Ali nove vode stalno pritiču,
dva bela labuda, tu ispred mene se brčkaju, plešu po
vodi i ljube kljunovima.*

*Krećem nazad kroz vinograd, loza leži između
redova. Ovde ,od proletnje rezidbe niko nije kročio.
Čučnem pored jednog čokota, list je još zdrav, ima i
grožđa. Osećam da me čokot gleda, podižem par loza
i zavlačim ih u žicu i počinjem da pevušim onu njgovu:*

*„Sa nok pejam, sa nok pijam
vino lejam, solzi krijam
solzi krijam, srce stegam
no od ljubov ne se bega”*



Ilustracija: Stevan Đukić

*Ta, prva ljubav, ljubav prema grožđu i vinogradu ,
kasnije i vinu, rodila se zajedno sa mnom u Kavadarci-
ma, srcu makedonskog vinogradarstva, usred rata
1943 a obnovio sam je ovde u St.Slankamenu 1971, na
jugistočnim padinama Fruške gore, ovde pored
Dunava, govorio je Zafir.. Posle dolaze sve druge
ljubavi. Ljubav prema muzici, glumi, poeziji, pozo-
rištu, filmu, nažalost na samom kraju, ljubav, bolje
zavisnost prema jelu..*



SLIKA ZA USPOMENU
Ispred moje kotobanje, gleda u
vinograd iz rediteljske stolice

*Gledam, još je sve tu. Vasil održava vikendicu,
redovno kosi travu, a vinograd....? Burad za vino su i
danas u podrumu. Stakleni, rakijski baloni, takođe. U
jednom još ima neka litra, sad već odležale komovice.
Krećem kući stepenicama prema Vasovića putu, ne
okrećem glavu.*

Eto priče...

..na kraju samo pesma ostane.

1960/61.

*završava gimnaziju
Cvetan Dimov
u Skoplju*

1963/64.

snima prve ploče

1966.

*prve nagrade na
splitskom i
beogradskom
festivalu*

1967.

*zajedno sa Senkom
Veletanlić koncert u
Ateljeu 212, iste godine
glavna uloga u
filmu KRVAVA MAKDONS-
KA SVADBA Trajčeta
Popova ,NOŽ Ž. Mitrovića*

1980.

*objavljuje prve
knjige poezije*

2000.

*postaje predsednik
jugoslovensko
makedonskog društva
Šar planina*

1969

*prva turneja
u SSSR*

1965.

*prve nagrade na
opatijskom festivalu za
pesmu **ČOVJEK KAO JA**
iste godine ,kao jedan
od najboljih studenata
odlazi u Boston na
posdiplomske studije*

1961/62.

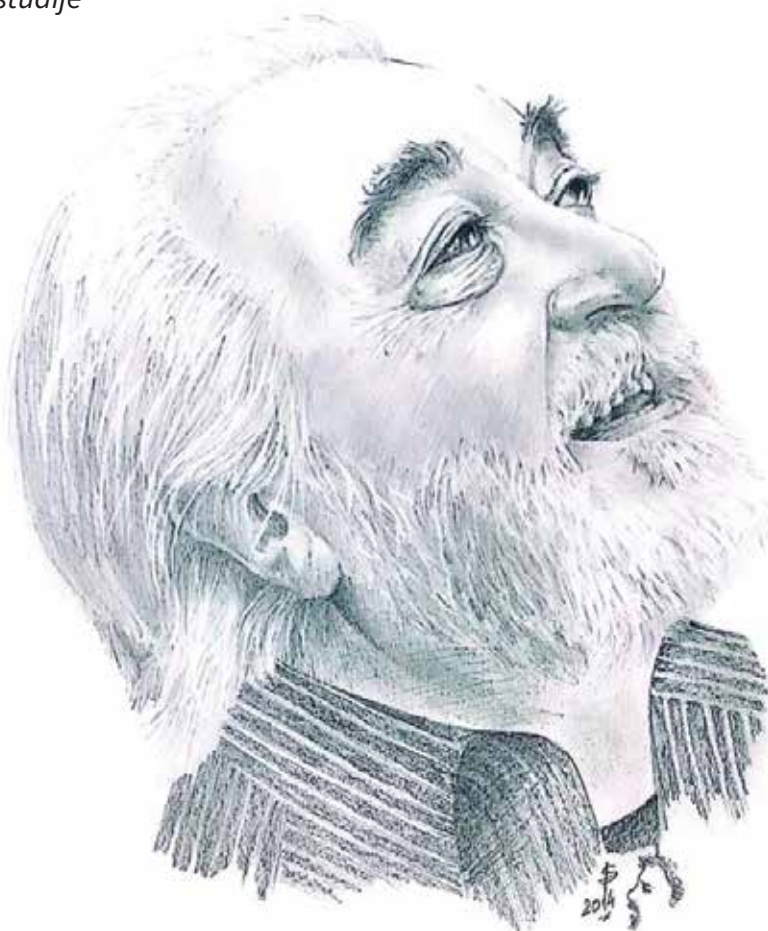
*upisuje FDU
u Beogradu
ocek gluma*

1977.

*radi kao
muzički urednik
TV Beograda*

2000.

*dobija ulogu
ŽAN VALŽANA
u mjuziklu Jadnici*



Ilustracija: Stevan Đukić



Njih šest a skoro pet vekova

KUME SADI, A POSLE MALO NAGAZI!



Prof. Gojko Aćimović

Njih šest a skoro pet vekova

Šest drugara penzionera, zajedno imaju oko 450 godina, tu na Počenti, nedaleko od spomenika bitke kod Slankamena sade vinograd, pogled za pamćenje.

Levo dunav, ušće Tise, vidi se Titel a iza i Zrenjanin. sa druge strane novi slankamen, Indija, Avala, a u daljini se vidi Cer.

Oko njih, prve komšije, sve savremeni zasadi i najlepše Srpske vinarije. Podsticajci, korporacije, akcionarska društva, sve moj do ... kapitalisti.

A oni baš tu sade. Slučajno ili ne, na mobi su 2 generacije, 1948 i 53 godište.



Treba se podsetiti da je te 48. godine Tito rekao Staljinu NE i krenuo putem svog socijalizma i nesvrstavanja, a 1953. godine uvodi se samoupravljanje, radnički saveti, partija se ukida i menja naziv u savez komunista jugoslavije i uzima avangardnu i usmeravajuću ulogu.

Kume, zasto u ovim godinama, ako boga znaš sadiš nov vinograd a već imaš 3? Sve sam radiš.

ZAŠTO? ZAŠTO BEŽIŠ U VINOGRADU?

Da nije mozda zbog zagadjene i degenerisane medicinske sfere?

Da nije zbog birokratizovane i u formu pretvorene državne administracije?

Da li je možda zbog iluzije o demokratiji, za koju je još aristotel rekao da nije najbolji oblik vladavine; dajte mi bolji.



Ma ne kume, je l vides onog mog komsiju tamo? zivi tu u vinogradu a ima preko 90 godina. jednom prilikom mi je rekao;

Kad posadiš vinograd, bez obzira na godine, zivot ti se produžava za 30 godina.

Eh kume, samo da je ovaj malo bolje regulisao lakse bih busio hidroburom, za ove nase kaleme slankamenke i muskat krokana.

Ala ce to biti roze, videces, nema ga niko.

Nego kume, batali pricu, stavlaj kaleme dok je voda još u rupi, zatrpaj, povuci malo na gore zbog žila i nagazi okolo.

Kako do oznaka geografskog porekla?



docent dr Darko Jakšić

Utvrdjivanje **osnovnih elemenata terroir-a**, a onda i **zoniranje vinogradarskih geografskih proizvodnih područja** u svetu ima primarnu ulogu u svrstavanju različitih zona po osnovu ekoloških, kao i antropogenih parametara. To je **osnov za ostvarivanje glavnog cilja savremene vinogradarske i vinarske proizvodnje u smislu proizvodnje visokokvalitetnog grožđa i vina**, ali i u smislu isticanja posebnosti vina različitih vinogradarskih područja. Evropska unija veliki značaj daje sistemu geografskog porekla, koji je tradicionalan na starom kontinentu. To znači da je neophodno izvršiti identifikaciju homogenih vinogradarskih geografskih proizvodnih područja koja se zatim mogu, uz ispunjavanje svih uslova, izdvojiti kao oznake geografskog porekla.



PDO oznaka



PGI oznaka

Kruna u proizvodnji visokokvalitetnog grožđa i vina je zaštita oznake geografskog porekla vina po **PDO/PGI** sistemu Evropske unije u okviru EU politike kvaliteta. U tom sistemu, terroir zauzima centralno mesto pošto EU legislativa zahteva dokazivanje povezanosti između kvaliteta, ugleda ili drugih specifičnih karakteristika vina i vinogradarskog područja iz koga to vino potiče (za PGI oznaku), odnosno dokazivanje bitnog ili isključivog uticaja posebnih prirodnih i antropogenih faktora vezanih za vinogradarsko područje na kvalitet i karakteristike vina sa tog područja (za PDO oznaku) za vino, odnosno vinske proizvode, kao i za aromatizovane proizvode od vina. Kako bi se ispunili ti zahtevi, odnosno utvrdile uzročne veze između osobnosti vinogradarskog područja i kvaliteta i karakteristika vina, naročito u slučaju PDO oznake, neophodno je detaljno ispitivanje i poznavanje terroir-a datog područja, što iziskuje opsežna naučna istraživanja.



S obzirom na to da se Evropska unija, kao najveći proizvođač i izvoznik vina u svetu, odlikuje velikim brojem oznaka geografskog porekla i apelacija, kao i da je imala različite uređene sisteme geografskog porekla, ona je kroz reformu vinskog sektora stvorila uslove za izjednačavanje svih (nekada različitih) sistema geografskog porekla vina i funkcionisanje geografskog porekla na jedinstven, odnosno zajednički način.

Naime, bivšom Uredbom Evropske komisije (Commission regulation (EC)), br. 607/2009 uspostavljen je, a Uredbom Evropske unije (Regulation (EU)), br. 1308/2013, kao i Uredbom Evropske unije (Regulation (EU)), br. 251/2014 za aromatizovane proizvode od vina je potvrđen PDO/PGI sistem geografskog porekla za vina, koji je obavezujući za sve zemlje članice Evropske unije, odnosno proizvođače vina koji su morali da svoje oznake geografskog porekla prilagode ovoj regulativi i zahtevima zajedničkim za sve zemlje članice.

Evropska unija je u 2019. godini donela dve nove uredbe: Delegirajuća uredba Komisije (Commission Delegated Regulation (EU)), br. 2019/33 i Sprovedbena uredba Komisije (Commission Implementing Regulation (EU)), br. 2019/34 kojima se definišu neophodnosti u vezi sa specifikacijama proizvoda za oznake porekla i geografske oznake u kojima je potrebno dokazati vezu između ekoloških i antropogenih faktora terroir-a sa kvalitetom i karakteristikama vina date oznake, kao i svi ostali detalji u vezi sa problematikom geografskog porekla vina. Osim toga, novom zakonskom regulativom se pojednostavljaju pojedini postupci prilikom registracije, odnosno zaštite oznaka, a pruža se mogućnost za lakšu zaštitu oznaka i sertifikaciju proizvoda. Svojom zakonskom regulativom, Evropska unija omogućava zaštitu oznaka od strane proizvođača vina iz trećih zemalja po istim i zajedničkim standardima i metodologiji kao i za zemlje članice, pa je to mogućnost za domaće proizvođače grožđa i vina da u registruju oznake geografskog porekla na nivou Evropske unije.

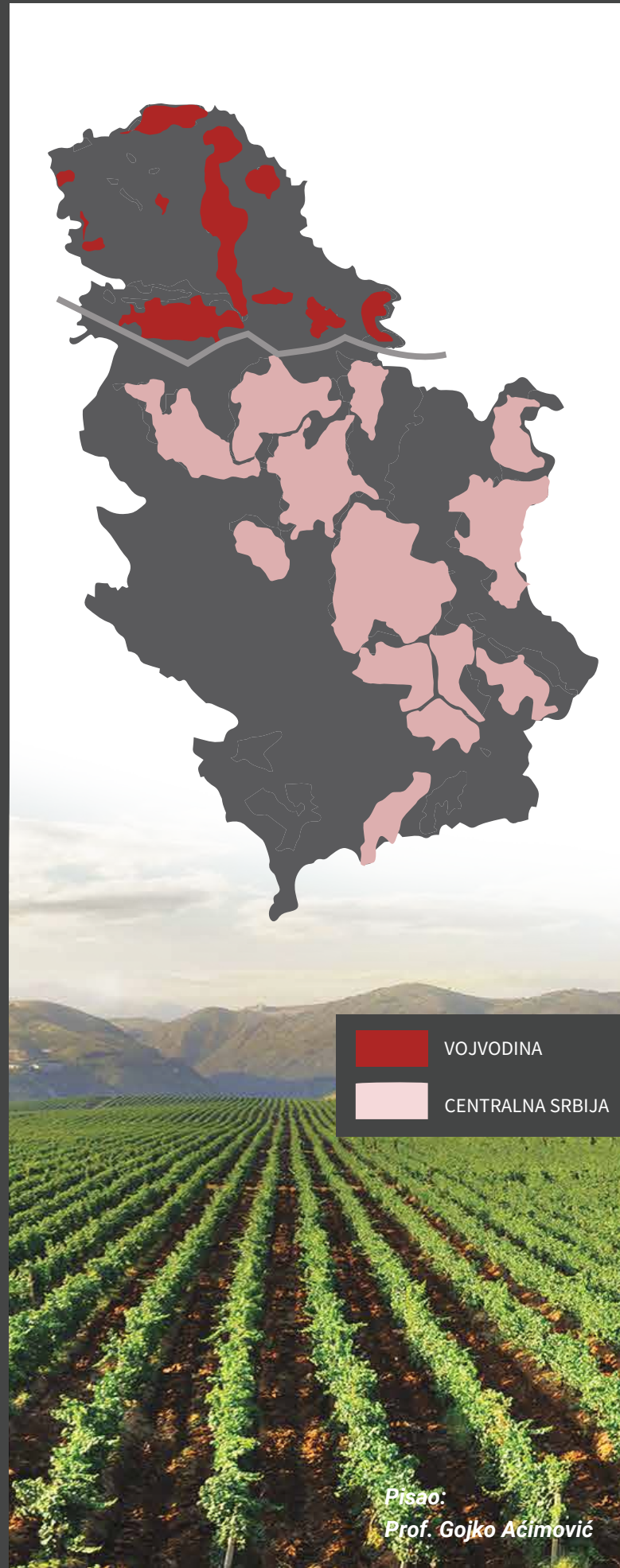
Geografsko poreklo vina u Srbiji

Za utvrđivanje uzročne veze između osobenosti vinogradarskog područja i kvaliteta i karakteristika vina, a naročito u slučaju PDO oznaka gde je neophodno dokazati da su kvalitet i karakteristike vina uslovljene suštinskim ili isključivim uticajem geografskog okruženja, neophodno je detaljno poznavanje terroir-a datog područja. S obzirom na to da terroir predstavlja složenu i međuzavisnu grupu ekoloških, odnosno abiotičkih i antropogenih faktora, nameće se potreba naučnog pristupa i korišćenja rezultata naučnih istraživanja u procesu zaštite oznaka geografskog porekla vina.

Najbitniji prirodni (ekološki), odnosno abiotički faktori terroir-a su klimatski, topografski (položaj, reljef, ekspozicija, nadmorska visina i drugo), zemljišni (tipovi zemljišta, vodni, vazdušni i toplotni režim, hemijski sastav, prisustvo mikroorganizama i dr.) i drugi faktori (uticaj velikih vodenih površina, šuma i drugo). Ovi faktori različito utiču na vinovu lozu, kvalitet grožđa i vina, kao i na karakteristike vina iz datih vinogradarskih geografskih proizvodnih područja, odnosno iz oznaka geografskog porekla. Iz tog razloga, detaljno ispitivanje svih faktora terroir-a određenog vinogradarskog područja uz primenu geografskog informacionog sistema (GIS), preciznog vinogradarstva i odgovarajućeg modelovanja je nezaobilazni uslov za dokazivanje uslovljenosti kvaliteta i karakteristika vina iz datog vinogradarskog područja, odnosno oznake geografskog porekla.

Osim usaglašavanja domaćeg zakonodavstva sa regulativom EU iz oblasti vinarstva, Srbija je 2015. godine donela novu rejonizaciju vinogradarskih geografskih proizvodnih područja, koja predstavlja osnovu za uspostavljanje (zaštitu odnosno registraciju) oznaka geografskog porekla za vina. Rejonizacija vinogradarskih područja urađena po OIV metodologiji pruža dobar osnov i smernice za dalji naučno-istraživački rad i istraživanja ekoloških i antropogenih faktora terroir-a budućih oznaka geografskog porekla. Srbija, kao zemlja sa dugom vinskom tradicijom i velikim brojem oznaka geografskog porekla po starom sistemu, i kao zemlja koja teži ulasku u Evropsku uniju, usaglasila je zakonsku regulativu koja reguliše geografsko poreklo vina sa EU zahtevima. Zakonom o vinu, vina u Srbiji se klasifikuju na: a) vina bez geografskog porekla "stona" vina, i b) vina sa geografskim poreklom, koja se dalje klasifikuju na regionalna vina - G. I. vina (u Evropskoj uniji PGI vina) i kvalitetna vina sa geografskim poreklom - K. P. K. / K. G. P. K. vina (u Evropskoj uniji PDO vina). Osim toga, vina sa geografskim poreklom se označavaju tradicionalnim oznakama (oznakom kvalitetne kategorije i dodatnim oznakama) i priznati tradicionalnim nazivima.

VINOGRADARSKI REGIONI SRBIJE



■ VOJVODINA
■ CENTRALNA SRBIJA

Pisao:
Prof. Gojko Acimović

Prema Zakonu o vinu:

- Geografska indikacija ili G. I. je tradicionalna oznaka za regionalno vino, ako je najmanje 85% grožđa proizvedeno u datom regionu, ako je vino proizvedeno u regionu, ako ima propisan kvalitet i ispunjava uslove u pogledu upotrebljenih enoloških sredstava i enoloških postupaka, ako je grožđe proizvedeno od preporučenih sorti vinove loze sa odgovarajućim prinosom i koje je kao takvo ocenjeno i priznato;
- Kontrolisano poreklo i kvalitet ili K. P. K. je tradicionalna oznaka za kvalitetno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom i kvalitetom, ako je grožđe i vino proizvedeno u regionu, ako ima propisan kvalitet i ispunjava uslove u pogledu upotrebljenih enoloških sredstava i enoloških postupaka, proizvedeno od preporučenih sorti vinove loze sa odgovarajućim prinosom i koje je kao takvo ocenjeno i priznato;
- Kontrolisano i garantovano poreklo i kvalitet ili K. G. P. K. je tradicionalna oznaka za vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom, ako je grožđe i vino proizvedeno u regionu, ako ima propisan kvalitet i ispunjava uslove u pogledu upotrebljenih enoloških sredstava i enoloških postupaka, proizvedeno od preporučenih sorti vinove loze sa odgovarajućim prinosom i koje je kao takvo ocenjeno i priznato.



Navedene tradicionalne K. P. K. i K. G. P. K. oznake zapravo predstavljaju specifičnost sistema geografskog porekla u Srbiji gde postoje dve, možemo nazvati podoznake u okviru jedne oznake definisane kao PDO u EU.

U skladu sa EU zahtevima, u Srbiji su definisane i tradicionalne oznake koje se mogu navoditi samo pri deklarisanju vina sa geografskim poreklom. Dodatna oznaka je tradicionalna oznaka koja označava vino sa posebnim karakteristikama, načinom proizvodnje i koje je kao takvo ocenjeno i priznato.

Priznati tradicionalni naziv (oznaka) je izraz za označavanje vina sa tradicionalnim načinom proizvodnje na određenom vinogradarskom području sa posebnim karakteristikama, koje ima dugogodišnji, nepromenjeni kvalitet, što se dokazuje specifikacijom proizvoda (elaboratom), i koje je kao takvo ocenjeno i priznato. U okviru sistema geografskog porekla, boce, odnosno pakovanja vina sa geografskim poreklom se obeležava

pakovanja vina sa geografskim poreklom se obeležavaju evidencionim markicama (markicama kvaliteta i porekla). Ove markice predstavljaju „pečat i garant“ visokog kvaliteta vina i sigurnost da je ono proizvedeno u okviru datog područja, odnosno na teritoriji oznake. Na taj način, kroz obeležavanje boca markicama kvaliteta i porekla, vina sa geografskim poreklom proizvedena u Srbiji su na tržištu lako prepoznatljiva. Markice svojim bojama pružaju potrošačima informacije kojoj kvalitetnoj kategoriji vina pripadaju, počevši od zelenih markica za regionalna vina (G. I. / PGI u EU), preko crvenih za kvalitetna vina sa kontrolisanim geografskim poreklom i kvalitetom (K. P. K. / PDO u EU), do ljubičastih markica za najbolja, odnosno vrhunska vina sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom (K. G. P. K. / PDO u EU).



Prof. Gojko Aćimović

Kad sestre vinariju vode, zetovi po vinogradu špartaju!

*Mest, Suza, južna Baranja,
ulica Maršala Tita 141*

PODRUM KOLAR

Podrum, Gator, ukopan u brdu, kušaona prava gostinjska a ne klasična turistička, restoran, prava panonska priča, a sobe za prenoćiste u bojama vina; žuto zelene, roze i crvene.

A vina najbolje doći i probati, jer se ona ne mogu kvantitativno izmeriti a ni opisati.

Sestre, Kinga i Sibila su spojile tradiciju i savremenu vinsku kulturu. To se vidi u svakom kutku vinarije, sve je uredno i na svom mestu i cisto kao suza.



A zetovi, žalosna im majka..



U vinogradu režu, vezuju, zalamaju, prskaju.
U podrumu pretaču, peru burad i neguju vina.
Nije im lako, treba ih ponekad poslati na Sejšele da malo danu dušom.



Na kraju, kad čovek krene iz podruma kolar prva misao je; ovo se mora ponovo doživeti!

A sve je to zbog dobrog vina

KOLAR

Vina



SAUVIGNON BLANC

Slamnato žute boje sa zelenim odsjajem na rubovima. Izražene su klasične sortne arome poput **jabuke, citrusa, zelene trave i paprike**. Miris je prilično dugotrajan i fin. Vino je suho, laganog tijela, vrlo pitko i osvježavajuće s naglašenom reskom kiselinom i mineralnosti.

Poslužiti rashlađeno na **10°C do 12°C** kao aperitiv ili uz hladna predjela poput šunke.



ROSE

Blago ružičaste boje, ugodnog mirisa s izraženim **cvetnim aromama ruže** te **crvenog bobičastog voća poput jagoda u sirupu i zrele crvene višnje**. Miris je izuzetno privlačan, fin i lepršav. Vino je **polusuho**, srednjeg tijela, ugodnih kiselina, elegantno zaokruženo s blagim ostatkom šećera i dugotrajno.

Poslužiti rashlađeno na **7°C do 10°C** uz začinjena hladna predjela poput kulena.



PINOT GRIGIO

Slamnato žute boje s finim **aromama kruške, bijele dinje, breskve i ruže**. Vino je **poluslatko**, srednjeg tijela s umjerenim kiselinama i naglašenom slatkoćom a na okusu se pojavljuju **arome prosušene breskve i kandiranog voća**. Završetak je dug i ugodan.

Poslužiti rashlađeno na **7°C do 10°C** uz voćne deserte poput štrudela od jabuke.



CHARDONNAY

Slamnato žute boje, dominiraju **arome zrele jabuke, bijelog voća, zrelih citrusa i bijelog cvijeća**.

Miris je dugotrajan i ugodan. Vino je polusuho, srednjeg tijela s hrskavim kiselinama, ugodnim alkoholom i dobrim balansom, blago kremozno uz note maslaca, kamenu mineralnost i ugodan završetak.

Poslužiti rashlađeno na **10°C do 12°C** uz bijela mesa s roštilja poput piletine.



FRANKOVKA

Rubinsko crvene boje srednjeg intenziteta, **dominantnih aroma svježeg bobičastog voća poput crne trešnje, višnje, crvene ribizle, blago vegetalnih nota lista kupine te začinskih aroma papra**.

Miris je elegantan i srednjeg intenziteta. Vino je **polusuho**, srednjeg tijela s jako dobrom svježinom i mekanim taninima.

Poslužiti blago rashlađeno na **16°C do 18°C** uz jela od patke ili začinjena jela poput kulena.

Kad se jave sećanja, treba ih nekada i zapisati

Nebojša Rađenović

Ovako je počelo

Rođen je 1951 godine u Indjiji. Već u o.š. Dušan Jerković, krajem 60ih osniva „**V.I.S. admirali?**”. Ime su preuzeli od najpopularnijeg auta tog vremena opel *admiral*. (tada su radjenovici imali moskvič).



U to vreme bilo je teško naći drugara koji ima gitaru, a da zna dva tri akorda, o tome da ne pričamo. Bubnjar je bio poseban problem. Ipak vec u decembru te godine prvi nastup u Indjiji a svecani gosti / VIS BARONI) iz Stare pazove.



Nošen zvucima muzike put ga vodi pravo u medije. Te **1973. odlazi u SSRN** kod predsednika Voje Divnića, sa namerom da osnuje radio. Te godine u radnickom univerzitetu počinje sa radom radio Inđija (druga lokalna radio stanica u vojvodini posle radio Vojke).

Nebojša polazi od toga da je radio spektakl koji privlaci ljude a u to vreme i najbrži mediji. Zato izmedju muzickih sadrzaja plasira vesti prikladno uzrastu koji slusa radio. Već posle nekoliko godina, lokalni palancki radio postaje tesan, pocinje da žulja i 1976. prelazi u radio Novi Sad. Postaje urednik informatičkog programa a 1977. osniva, radio/difuznu organizaciju Vojvodine (Udruženje Vojvođanske radio stanice).



E onda dolaze neka čudna vremena.

Kraj jedne socijalističke epohe, i povratak u kapitalizam. Na velika vrata ulazi privatna svojina, koja je sama po sebi profitabilna, a mi smo u to poverovali. Zajedno sa Gojkom Aćimovićem **4.4.1990. godine osnivaju NIP** (novinsko izdavacko preduzeće) Jugoslavija interpublik i tako prelaze u stampane medije. Interesantno je da ime nastaje u vremenu raspada Jugoslavije. Svi tamo, a mi, što bi rekao Arsen Dedić, **sami protiv vetra.**



NIP Jugoslavija Inter Public, Grafoprodukt i Slankamenka u organizaciji sajma vina, za Slankamenku štampa gratis

U ulici Desanke Maksimović na Adicama u Novom Sadu 1993. godine opet od temelja osniva treću stampariju **Grafoprodukt** i pocinje da stampa desetine časopisa.

Kako mu je radio postao hobi, osniva svoj privatni radio maraton a potom i televiziju sa istim imenom, koji rade sve do 2007. godine.

Danas štampariju vodi stariji sin Goran, a Nebojša i Vera podižu unuke i ponekad listaju stare albume.

Kažu da vreme stoji a mi se menjamo, ko će ga zanti...

Prof. Gojko Aćimović



Priča o jednoj veličanstvenoj izložbi

Vinsko blago SRBIJE



Prof. Gojko Aćimović

Na preko 400m2 galerijskog prostora, autor izložbe Zoran Rapajić predstavio je više stotina eksponata iz lične kolekcije koja nosi naziv „Zlatna kruna“.

Sve priče koje prate ove eksponate vezane su za **istorijat vinarstva i vinogradarstva na tlu današnje Srbije**, kao i vinsku kulturu uopšte. Protežu se kroz više vremenskih epoha - od antičkog doba i srednjeg veka, preko perioda Kraljevina: Srbije, SHS i Jugoslavije, zatim Socijalističke Federativne Republike Jugoslavije, sve do današnjih dana.

U prvoj priči sa nazivom „Vinski vremeplov” autor nas uz pomoć genijalnih ilustracija Željka Paheka upoznaje sa scenama koje veličaju prošlost vinarenja na našim prostorima. Priča započinje sa poslednjim ilirskim kraljem Gencijem, nastavlja sa rimskim carem Probom a završava Velikim županom Stefanom Nemanjom i Dušanom Silnim, njegovim zakonima o vinu i vinovodom.

U priči broj dva „**Njeno veličanstvo Knjiga**” Rapajić knjigama daje najuzvišenije mesto na izložbi, pa smo mogli da vidimo niz knjiga koje su objavljivane sve do izbivanja Drugog svetskog rata. Autor nas je podsetio na Jovana Živkovića, profesora na bogoslovskom fakultetu u Sremskim Karlovcima i njegove četiri knjige koje je napisao u periodu od 1902. do 1909. godine. Dve su iz oblasti vinogradarstva a dve iz oblasti podrumarstva.

Počasno mesto pripalo je Đorđu Radiću, prvom doktoru poljoprivrednih nauka u Srbiji. Kompleti časopisa „**Domaćin**” iz 1890. i „**Težak**” iz 1899, čiji je bio urednik, kao i knjige „**Nauka o zemljodelstvu**” gde se pojavljuje kao autor, svedoče o njegovom plodnom stvaralaštvu.

U jednoj od vitrina posebno mesto pripalo je knjizi „**U vrtarstvu, voćarstvu i vinogradarstvu leži snaga i budućnost Srbije**” iz 1887. godine, kojom je autor želeo da prenese snažnu poruku svim posetiocima izložbe. Priča se završava zakonima, priručnicima, uredbama i pravilnicima o vinu, gostionicama, kafanama i mehanama.

Priča broj tri „**Zadrugarstvo**” govori o značaju udruživanja poljoprivrednika, pa tako i vinogradara i vinara, i osnivanju prvih vinogradarskih zadruga u Srbiji. U drugom delu ove priče predstavljena je zadruga iz sela Crkvenac kod Svilajнца, koja je za vreme svog postojanja izvezla pet miliona litara najbolje srpske šljivovice u inostranstvo. Ta rakija izvozila se pod imenom „Serbian Plum Brandy” a za domaće tržište proizvodila se „Bardaklija” punjena u karakterističnu drvenu bukliju.

U priči broj četiri „**Novo doba**” autor nam je dočarao vreme posle filoksere. Predstavljene su razglednice sa podrumima Jovana Teca iz Gudurice, stare vinske etikete Radenka Stojakovića iz Trstenika, kao i razglednice vinarije Svetozara Tutunovića na brdu Gorica kod Niša.

U **petoj priči** „*Karlovački bermet*” uz pomoć originalnih etiketa za bermet i vermut, predstavljen je karlovački vinar i trgovac Petar Kostić. On je velike količine čuvenih karlovačkih vina izvezio za Ameriku a legenda kaže da su baš njegove vinske boce bile na **Titaniku**, na njegovoj prvoj i poslednjoj plovidbi.

Kao što je Rapajić više puta naveo, ideja za realizaciju izložbe nastala je iz činjenice da su obe kraljevske porodice bile zaljubljenici u vinovu lozu. Uzgajali su vinograde, proizvodili, prodavali i izvozili vino. Ova **priča broj šest** sa nazivom „*Vladari i vinari*” je bila centralna, a pored Obrenovića i Karađorđevića, svoje mesto su našle i porodice Mozer i Adamović. Veliki broj eksponata dočarao je ovo vreme ali najveću pažnju privukli su grbovi Kraljevine Jugoslavije i obe pomenute porodice. Ova umetnička dela izrađena su tehnikom slama, a rad su vrhunske umetnice Marije Orčić.

Kao i pomenuti grbovi, ništa manju pažnju nisu privukli ni vinoreli, tj. akvareli slikani vinom, radovi akademske slikarke Mire Kovačević. Izloženi su portreti Karađorđa, Miloša Velikog, Saše Adamovića i Bruna Mozera mlađeg.

U **priči broj sedam** „*Župski vinjak*” autor predstavlja gazdinstvo Marković iz sela Šljivovo kod Aleksandrovcu župskog, njihovu kuću-dvorac i vinske podrume, u kojima je Dragoljub Marković početkom 20. veka, 1921. godine, proizveo i čuvao župski vinjak.

Osma priča sa neobičnim nazivom „*999 koraka*” predstavila je dva objekta koja su se nalazila u centru Beograda, u kojima su se pila vina i rakije, a kojih danas više nema.

Kafana „*Kod Albanije*” koja se nalazila na mestu današnje Palate Albanija bila je stara i neugledna, ali veoma posećena. Srušena je 1939. godine. Delovi zidova su padali, gosti su mirno sedeli i pili, dok ih tada čuveni boem Raka Vulović nije pričestio perecama i vinom i održao opelo ovom boemskom hramu. Samo 999 koraka bilo je potrebno preći od nje do jednog od najluksuznijih hotela toga doba u Evropi sa nazivom „*Srpski kralj*”. Nalazio se preko puta Kalemegdana, imao je 100 soba sa kupatilima, moderno opremljene kuhinje, luksuzne dvorane, velike terase, a srušen je u bombardovanju Beograda 6. aprila 1941. godine.

Dva postavljena stola, jedan kafanski i jedan hotelski, podsetili su nas na ona dobra, stara vremena...





Priča broj devet koja je nosila jednostavan naziv „*Rakija*” autor je posvetio veliku pažnju. Na početku, imali smo priliku da pogledamo odabir najlepših etiketa iz doba Kraljevine. U ovoj priči pominje se bačvarstvo ali i kazan za pečenje rakije kao prvi registrovani patent u Srbiji. Centralno mesto u postavci zauzela je „*Lepa Nesreća*” kao vrhunska rakija u ponudi nekada čuvenog nacionalnog restorana „*Suri*”.

Priča se završava sa preduzećem „*Prokupac*” iz Prokuplja, koji je posle Drugog svetskog rata proizvodio vrhunske rakije kao što su Manastirka, Stomaklija, Lozovača i druge.

„*Graditeljsko nasleđe*” **priča broj deset**, govori o tradiciji, o vinskim podrumima, kako onih u našim manastirima, tako i oni drugi zbog kojih su se gradile neobične i namenske vinske kuće i naselja.

Priča broj jedanaest „*SFRJ*” bila je posvećena bivšoj državi a autor je svojom postavkom želeo da izbegne sve stereotipe o kvalitetu vina i svega što je pratilo vino u tom periodu. Naravno da su postojala vina slabijeg kvaliteta ali na takva ćemo naići i danas. U tom periodu prioritet je bio dat kvantitetu na račun kvaliteta, ali to je neka druga priča...

U ovoj postavci izložena su vina vrhunskog kvaliteta sa zaštićenim geografskim poreklom iz svake republike po jedno, zatim originalni plakati sa kongresa i izložbi vina u Vršcu, kao i Vinskog bala u Vlasotincima. Predstavljene su knjige i kongresni referati iz tog doba, kao i niz značajnih umetničkih dela autora koji su živeli i stvarali u vreme Jugoslavije kao što su Milić od Mačve i Jaroslav Šimović.

Priča se nastavlja svetom penušavih vina Veljka Muline, pionira iz te oblasti iz doba SFRJ, koji je još 1958. godine u Hajdukovu kod Palića proizveo čuveni penušac „*Biser Palića*” a učestvovao i u stvaranju „*Bakarske vodice*” i još nekoliko poznatih penušavih vina.

Na kraju, autor se osvrnuo i na preduzeće „*Navip*” i njegov čuveni penušac „*Milion*”.

Poslednja priča nazvana je „*Novi vinski poredak*”. Autor locira to vreme u poslednju deceniju 20. veka, kada su se pojavile prve privatne vinarije u Srbiji. U selu Krnjevu kod Velike Plane Miodrag Radovanović je počeo da dosanjava svoje snove i osniva „*Mali podrum Radovanović*”. Dve godine kasnije, u selu Vinča kod Topole, Božidar Aleksandrović nastavlja vinskim stopama kraljevske porodice Karađorđević, Srbiji vraća vina sa krunom, i u duhu dobrog domaćina koji zna da poštuje tradiciju, daje im ime „*Trijumf*”.



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

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

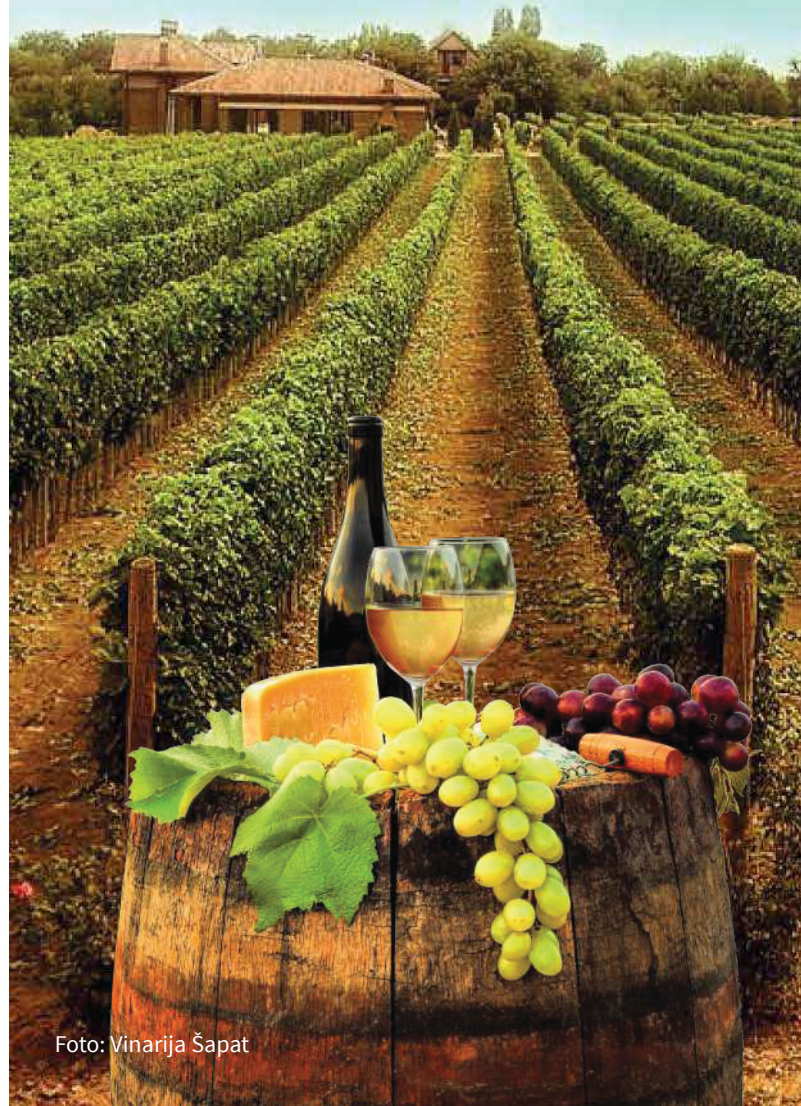


Foto: Vinarija Šapat