



Početkom januara Nove 2016. godine Beograd će biti bogatiji za jedno ekskluzivno zdanje, kada je u naselju Borča planirano otvaranje vinarije Škrbić. Vinarija Škrbić je situirana na samo 7km od strogog centra grada i dovoljno daleko da pruži zadovoljstvo prirodnog ambijenta, i dovoljno blizu da se lako i brzo stigne do nje. Njen vlasnik, mr elektrotehnike, Siniša Škrbić, kaže da sve ide po utvrđenom planu, a dinamika je sledeća: otvaranje vinarije do sredine januara, restorana na proleće, a apartmana u okviru kompleksa, na jesen 2016. godine i dodaje:

- Potrudili smo se da Beogradu podarimo jednu vinsku dimenziju i u njegovojoj okolini podignemo ozbiljnu vinariju sa kvalitetnim vinima i velikom beogradskom tržištu ponudimo jedan izuzetan proizvod. Planovi su da to uvežemo sa dobrom hranom i da napravimo jednu zaokruženu vinsku priču: uz kvalitetno vino, dobar restoran i vinski turizam.

Za to vreme, vina iz ove vinarije hrabro krče put do vinske publike. Učestvovanja na julskom Wine Jam festivalu, na IV Festivalu srpskih vina i rakije u Crowne Plaza u Beogradu, na VII RAVANGRAD WINE FEST u Somboru, imala su za cilj da vina vinarije „Škrbić“ pod brendom CHICHA, postanu prepoznata kao nešto kvalitetno, vrhunsko, nešto što traži ponovni susret vina i poznavalaca sa najistančanjim nepcima.

Zašto Chicha? CHICHA (čiča) je stari srpski izraz koji se odnosi na osobu u godinama i sa iskustvom, a samim tim nekog ko zna da napravi nešto dobro. Stari CHICHA sa brkom lastarom i uvom u obliku lista vinove loze u ovom slučaju zna da proizvede dobro vino. CHICHA je srpsko ime napisano stranim alfabetom da bi starom srpskom izrazu dalo internacionalnu dimenziju. Vino sa ovim imenom, može da se čita i KIKA (kako ga čitaju Italijani) i ŠIŠA (anglosaksonci), što ga čini mističnjim i garantuje mu istinsku personalnost.

Vinogradi vinarije Škrbić, nalaze se u okolini Trstenika, u selu Rujišnik, Mala Drenova, u delu srpske Toskane, odnosno Šumadijskog vinogorja, većinom godine obasjanim suncem.

Proizvodnja je trenutno oko 10.000 litara vina, sa mogućnošću, ali i planom proširenja. Na površini od tri hektara uzgajaju se vinske sorte grožđa: Chardonnay, Merlot i Chabernet Sauvignon, od kojih se proizvode vina: Chardonnay, Rose, Cabernet Sauvignon i Cabernet Sauvignon Reserve.

- Planovi su postepeno povećavanje proizvodnje do 30-35.000 litara, koliki je kapacitet koji možemo sami da kontrolišemo. Za sada u ovu priču uključeni smo moja supruga i ja, dva enologa zadužena za proveru kvaliteta vina i jedan radnik, i mi možemo da kontrolišemo ceo proces proizvodnje, distribucije, prodaje, do te količne. Ukoliko bude prilike za više, razmišljaćemo i o tome, ali naši inicijalni planovi su da to bude do 35.000 litara kao gornja granica proizvodnje na godišnjem nivu - objasnio je mr Škrbić. Vina ove vinarije naći će se, pre

svega, u restoranu, čije je otvaranje najavljeno na proleće 2016. godine, a resto će biti ponuđeno najelitnijim beogradskim hotelima i restoranima.

Kada je reč o restoranu, velika pažnja biće posvećena slaganju hrane i vina, kao važnom delu vinske kulture, jer je vino piće koje se najbolje slaže sa hranom i sa njom se najbolje dopunjuje, a program će biti obogaćen raznim „iventima“, VIP sadržajima... U okviru vinarije biće otvoren i Muzej vina. A kada bude dovršen ceo projekat: podrum, restoran, apartmani, biće potreba za još desetak ljudi neophodnih da sve zadrže na jednom veoma visokom nivou.

- Vino je moja velika ljubav, i baš zato što to, moja porodica i ja, radimo iz ljubavi, mislim da ćemo u tome i uspeti. Vino nam nije imperativ već hobi od kojeg želimo da napravimo nešto što je lepo, neobično i novo u Beogradu i regiji - izjavio je na kraju razgovora gospodin Siniša Škrbić.



