



Dva velikana vinske kulture, jedan sa akademskom titulom, prof. dr Slobodan Jović, drugi, sa diplomom Akademije života, Dragutin Miljković, turistički radnik, veliki majstor Reda vinskih vitezova „Arena Zabatkiensis“, hroničar Palića i pisac „Peščanog vinskog puta (Subotica 2012.), suprotstavili su stavove o ovom, nekada omiljenom piću naših očeva i očeva njihovih očeva.

Dr Slobodan Jović kaže da se vino od vajkada pije ujutru bez sode, u podne bez vode, a uveče kako ga je Gospod Bog stvorio. Po njemu je opsednutost vodom kod špricera teško pojmljiva. I kaže: - Čovek se sa tolikom ostrašćenosti odnosi prema vodi samo kad se nađe negde u pustinji ili letuje na Crnogorskom primorju. Samo u ovakvim vanrednim okolnostima voda može poput vina da „veseli čovekovo srce“.

Iako je zakleti neprijatelj nečasnog razvodnjavanja vina, u nekim slučajevima i on nalazi opravdanje za takvu rabotu. U nekim krajevima Dalmacije i mediteranskim zemljama siromašnim vodom za piće, žitelji su prinuđeni da piju kišnicu koja se sakuplja u cisternama ili bistrernama. Ova voda je često, u higijensko-sanitarnom pogledu, neispravna, uz prisutnost virusa ili bakterija. Ukoliko se takvoj vodi doda malo crvenog vina, taninske materije negativno nanelektrisane u vinu denaturišu pozitivno nanelektrisane mikrobe čije su ćelije proteinske prirode. U ovakvim situacijama vino, uistinu, popravlja vodu. Osim toga, treba imati u vidu da stanovnici ovih krajeva tokom leta rade i gube dosta tečnosti iz organizma znojenjem. Bevanda, osim što će vodu učiniti ispravnom, daće organizmu i deo minerala koji se gubi ovim putem. Bevandu piju i deca, s tim, da što je dete mlađeg uzrasta, dodaje se manje vina.

Po rečima dr Jovića, neki proizvođači vina proizvode takva bela vina koja se bez sode ili mineralne vode, naprsto ne mogu piti.

Veliki majstor vina, Dragutin Miljković, pak smatra da ima raznih povoda, da se uživa u špriceru. On se piće : da se ugasi žeđ, da se „može duže piti“, da se „ostane na nogama“, da se „bude u društvu“, da se „popravi vino“... i ne može da da valjano objašnjenje zašto je šricer izašao iz mode, nostalgično se vraćajući na vreme kafana sa olejisanim podovima, stolovima za četvero prekrivenih stonjacima na kocke, bokastih čaša od 2 deci, litre belog i boce ledene sode. Jer nema špricera dok čaša ne zamagli.

- Vino se piće čisto ili sa kiselom vodom. Da li je u pitanju komoditet? Kompenzacija sa zabludom svakako jeste – kaže Miljković. On navodi i jedanaest varijanti ovog napitka: velika oka, veliki i mali špricer, dugi korak, domar, domaćin, stanar, dugi skok (preskok), gradonačelnik, budalasti špricer, špricer ujhazi (vino i sok od kiselih krastavaca) itd.

Dr Jović navodi i boemski, košeni, poplašeni, božji (?), šoferski, profesorski, damske i dodaje:

- Ne bih voleo da neko pomisli kako sam isključiv kada je reč o špricerima. Imam i ja špricer u kome uživam. To je tzv. francuski špricer koji se pravi tako što se čaša napuni vinom, a soda

uštrca pod sto.

Za ili protiv špricera nije pitanje od egzistencijalnog značaja. Ali, da nema opravdanje, otkud mu ovoliko imena? Da li je slučajno zalutao u pesmu (Ivkova slava)? Možda bi svakom trebalo dati na volju, pa ko voli nek' izvoli.