



Vladimir Dragičević, doktor nauka arhitektura, umetnik po profesiji i vokaciji, u vinskoj priči obreo se kada je njegova tašta želeći da uloži novac, kupila jutro vinograda u Neštinu. Ovo mesto na Fruškoj gori, danas je voćarski, a do Drugog svetskog rata bio je pretežno vinogradarski kraj, da bi 90-tih vinogradarstvo potpuno zamrlo.

Danas je vinarija porodice Dragičević interesantnog naziva „Tri međe i oblak“ zvanično treća vinarija u Neštinu, osnovana u septembru 2016., zasnovana na idejama i filozofiji garažista - mala proizvodnja visoko kvalitetnih vina. Sa svega 100m² i 2.500 boca, trenutno slovi za najmanju u Srbiji. Od sorti grožđa: Grašac beli, Vranac i Muskat Hamburg u sopstvenoj proizvodnji, i Cabernet Sauvignon-om isključivo sa teritorije neštinske opštine, u naumu da se sačuva autentičnost mikroklimata zapadnog dela Fruške gore, u ovoj vinariji se, se za sada proizvode tri vrste vina. Sve vezano za ovu vinariju predstavlja raritet. Da počnemo od imena. Ono se „krčkalo“ celih godinu dana da bi nastalo zahvaljujući poznanstvu vlasnika sa jednim Holandaninom, na Festivalu vina na Kopaoniku. Fasciniran saznanjem da gospodin Dragičević od svog stana u Bačkoj Palanci do vinograda u Neštinu, razdaljinu od svega osam kilometara, prelazi tako što uđe u Hrvatsku, pa posle kilometar i po iz nje izade, da bi ponovo ušao u Srbiju, kumovao je imenu. Ovim dvema međama, pridodata je i treća – Hrastova međa, ime poteza gde su situirani vinograđi. I tu nije kraj. Gospodin Dragičević se prisetio priče koju je čuo od bivšeg vlasnika, čika Slavka Orlovića, koji je, hvaleći preko 30 godina star vinograd, poseban akcenat stavio na „dobar oblak“. Objasnjenje je da se oblaci, koji uvek dolaze sa zapadne strane, iz Hrvatske, razdvajaju na početku Fruške gore, gde se nalazi Neštin. Jedan deo odlazi Dunavom, a drugi u Mačvu, i tako zaobiđu baš ovaj potez, koji zbog tog prirodnog fenomena nikada nema leda. To se do sada potvrdilo i u praksi, a novi vlasnik, da bi ispoštovao „dobr oblak“, pridodao ga imenu svoje vinarije. Kao da im ime nije bilo dovoljno, uncutovali su i kada su etikete u pitanju. Namera je bila da se predstavi tradicija vinogradatstva na Fruškoj gori, ali van svih klišea, ni etno ni retro, već na zanimljiv način. Etiketa na sortnom vinu Grašac beli nazvanom Vagabundo beli, predstavlja barik bure na tačkoćima, koje kao neki autić luta i traži svoj put, kao što vinar uvek traži i otkriva nešto novo u procesu stvaranja vina.

Drugo vino koje se za sada može naći u prodaji je Rose (kupaža Vranca, Muskat Hamburga i Cabernet Sauvignon-a) nazvano je Pagan, u izvornom značenju stanovnik sela, čoveka koji obrađuje zemlju i živi od nje. Pagan je predstavljen starom drvenom presom koja u nekim starim čizmama, kao da upravo dolazi iz vinograda. U pripremi je crveno vino, trenutno u bariku, koje će biti spremno za zimu pod nazivom Vagabundo crveni. U pripremi je i eksperimentalno, orange wino, a prototip pod radim nazivom Dobra zemlja, iznet je pred vinsku publiku i očekuje

se njena reakcija.

- Sa današnje distance smatram ludošću u šta smo 2011., kupovinom vinograda, upustili. Tada nismo mogli ni pretpostaviti šta nas sve čeka. Tek kada krenete u to, otkrivate probleme u vinogradu, koliko treba da se radi i ulaže. Ali, ako je upornost vrlina, mi je imamo u neograničenim količinama. Znanja prikupljamo užurbano, iz literature i od starijih vinara. Uz to imamo vrhunskog konsultanta enologa, sa kojim smo u stalnom kontaktu - objašnjava Vladimir Dragičević, koji arhitektu neće podrediti vinarstvu, ali će se svim silama truditi da ih neguje uporedo. Vinarija se nalazi u sred vinograda sa mogućnošću degustacije do 20 osoba. Više informacija možete naći na sajtu: www.trimedjeoblak.com