



Saša Gajić, predstavnik Malog podruma Gajić (www.malipodrumgajic.com) iz Aleksandrovca, koji se bavi proizvodnjom i distribucijom domaćih vina, poslednje četiri godine u svojstvu izlagača, učestvuje na vršačkom VinoFest-u. Razlog tome je dobra saradnja sa Turističkom organizacijom Vršac, organizatorom ove vinske smotre koja se svake godine održava u svečanoj sali Hotela „Srbija“, ove godine 16. i 17. marta.

- Uvek sam lepo dečakan, prijatno se osećam i zato dolazim redovno. Ovde imam i dosta prijatelja, tokom godina vina Svitanje i Crveni Vitez pridobili su svoju publiku. Sa Vršcem održavam i poslovne veze. Naime, grafički dizajneri, Vrščani, pomogli su u izradi prospekta „Malog podruma Gajić“ - objašnjava gospodin Gajić, kojeg na ovom i svim drugim nastupima, na kojima prezentuje svoja vina i rakije prati njegov stariji sin Mihajlo. „Mali podrum Gajić“ se nalazi u selu Gornje Zleginje u opštini Aleksandrovac, popularnoj Župi, kraju u kome vlada Prokupac. - Dva hektara vinograda „Malog podruma Gajić“ predstavljaju svojevrsni raritet jer se tačno zna godina njegove sadnje. Vinograd je zasađen 1915. u godini rođenja moga dede. Te godine je njegov deda, a moj pradeda, iskrčio stari, i na tom mestu zasadio novi zasad, koji sada ima 103 godine, dok starost iskrčenog nije poznata. U tom našem vinogradu rade tri generacije: moj otac, ja i moji sinovi - kaže gospodin Gajić, dodajući zadovoljno da od ponedeljka do petka radi ono što mora, a vikendom ono što voli. Od sorti Prokupac i Merlot u „Malom podrumu Gajić“ proizvodi se suvo vino rose, komercijalnog naziva Svitanje (kupaža Prokupac i Merlot), i Crveni Vitez, suvo sortno crveno vino, oko sedam hiljada boca na godišnjem nivou. U svom podrumu zatvorenog tipa (Kej oslobođenja 11, Zemun), vikendom vrlo rado dočekuje grupe gostiju, uglavnom stranih. Svake godine po završetku berbe grožđa, krajem septembra početkom oktobra, u čast uspešne berbe i u susret novim vinima „Mali podrum Gajić“ za svoje prijatelje i verne konzumente priređuje drugustaciju u restoranu „Salaš“ u starom jezgru grada, na Gardošu. U toj godini domaćini uvek otvaraju Prokupac koji će se naći u prodaji te sezone. U oktobru 2017-te otvoren je Prokupac iz berbe 2015, koji su posetioci VinoFesta takođe mogli da degustiraju. - Prokupac je poslednjih godina napravio ozbiljan proboj, dobio je i svoj dan, što se odrazilo i na potražnju. Veliki broj festivala dao je svoj doprinos da se kvalitet Prokupca podigne na viši nivo. Dan Prokupca, 14. oktobar 2017. doveo je u Srbiju 50-tak najvećih „vinskih noseva“ iz sveta koji su ova vina ocenili visokom ocenom. Veoma sam zadovoljan što su u svet poslate ne samo informacije, već i mišljenja autoriteta o ovoj našoj sorti. Iako u poslednje vreme stranci traže vina od autohtonih sorti, neki tačno znaju šta hoće da probaju i traže upravo Prokupac. Zadovoljan sam što je vreme „šardonizacije“ i „kabernizacije“ prošlost i što je došlo vreme naših vina – ističe naš sagovornik. Pošto je „Mali podrum Gajić“ i destilerija, na VinoFest-u su mogle da se probaju i rakije podeljene na

originalan način. Rakije za ženski pol tzv. liker rakije višnjevaču i drenovaču, mogli su da probaju i predstavnici jačeg pola, ali za to su morali da traže saglasnost svojih lepših polovina. Kod rakija za jači pol, šljivovice i lozovače, tradicionalnih rakija Župe, situacija je bila obrnuta. Osim ovih u ponudi su bile rakije od kruške i dunje za konzumente od 18 do 88 godina.