



Na putu na sever Bačke, grupa studenata četvrte godine Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, pod vođstvom predmetnog nastavnika, dr Tatjane Pivac, 09. maja posetila je Porodičnu vinariju „Tonković“ u Bačkim Vinogradima. Njih je ljubazno i domaćinski dočekala Tanja Šehovac, diplomirani tehnolog, oko dve i po godine stalno zaposlena u Vinariji „Tonković“.

Ova vinarije je specifična po tome što na 10 ha, kao deo kulture ovoga kraja i njegovog terroira gaji jednu sortu vinove loze - autohtonu Kadarku. Međutim, kako je istakla, njen zadatak je da striktno prati instrukcije stručnog konsultanta vinarije i da sve njegove zahteve, vezane za parametre i proces održavanja vina, isprati. Gospođa Šehovac je bila izuzetno zadovoljna posetom studenata. - Najčešće nas posećuju ljubitelji vina, u manjim ili većim grupama ili individualno. Česte su i grupe novinara, kao i vinskih znalaca, ali nam studenti retko dolaze i zato smo vrlo srećni što ste tu - rekla je domaćica obraćajući se studentima. Ona je istakla da je njen zadatak sa ovako specifičnom grupom dosta drugačiji i odgovorniji u odnosu na druge posete i da je obostrana komunikacija preduslov za potpun doživljaj. - Radi se o mladim konzumentima vina. Neki od njih vino piju veoma retko. Ali dosta uče o vinu i ono ih interesuje sa različitih aspekata. Prija nam da od mladih, obrazovanih ljudi što češće čujemo kako hvale naša vina. Isto tako dragocena nam je svaka primedba i sugestija o tome šta im se sviđa a šta ne i zašto, jer oni su naši budući potrošači, saradnici, stručnjaci - objašnjava naša sagovornica. U ovom idiličnom ambijentu starog salaša, na kojem su izvršene minimalne intervencije nepohodne za udobnost i prijatnu atmosferu, koja se, ugrađena u svaki detalj, oseti na svakom koraku, studenti su degustirali Rose i dva višestruko nagrađena crvena vina: Fantaziju i Rapsodiju. Kao i u dosadašnjoj praksi, dame su u velikoj većini bile oduševljene Rose-om, a predstavnici jačeg pola Fantazijom. Svi su bili jednoglasni u oceni da su vina od Kadarke neobična, drugačija i pozdravili napore domaćina na rešenosti da izgrade svoj brend na promociji nečeg autohtonog. - Kadarka je „teška“ sorta u vinogradu. Zahteva puno rada, osetljiva je. Ove zime je tokom dve noći vinograd bio potpuno zamrznut. Strepeli smo za rod, ali vreme je pokazalo da će ga biti manje, ipak u zadovoljavajućim količinama. Vinarija „Tonković“ je pozicionirana kao specijalizovana porodična vinarija ograničene proizvodnje. Hteli smo da sve uredimo na starinski način, sa tipičnom kućom u sredini imanja i prepoznatljivim ambijentom za salaše sa severa Bačke i na taj način sačuvamo duh starih vremena. Za sada u ponudi imamo tri vrste vina godišnje produkcije od 30.000 boca. Planovi su da proizvedemo penušavo vino i da odgovorimo na od ranije postavljen izazov - da od crne kadarke proizvedemo belo vino. Vina „Tonković“ se nalaze i na srpskom tržištu, u restoranima u Beogradu i vinotekama po Novom Sadu, Beogradu i koliko stignemo i po ostalim delovima Srbije - obavestila je Tanja

Šehovac, indirektno ističući da posla za sve ove mlade ljude, buduće turizmologe, menadžere u vinarstvu i te kako ima.