



Da se jedna turistička destinacija „oseti“, doživi preko autentičnih proizvoda poput hrane i pića nije trend već za respektabilan broj turista najvažnija komponenta turističkog iskustva. Hrana i vino, kao deo kulturnog turizma, kroz nove ukuse turistima pružaju autentičan i priјatan skup emocija, te prepoznavanja i upoređivanje lokalnog sa njima poznatim, do prihvatanja i povezivanja sa destinacijom.

Ali, šta Srbija, ako govorimo o vinu, može da ponudi domaćim i posebno stranim enofilima i enologima što to već neka druga, daleko razvijenija vinska zemlja ne može? Po našem mišljenju, i u ovom segmentu turizma, Srbija ima svoje adute. Ovoga puta nećemo govoriti o ultra modernim vinarijama rasutim širom Srbije, niti o onim egzotičnim mini oazama nasleđenim ili podignutim iz čiste ljubavi i entuzijazma. Ili vredne spomena, Negotinske pimnice, kompleks kamenih kuća u kojima su se pravila i čuvala vina, odnosno vinskih podruma u blizini sela Rajac, Rogljevo, Smedovac i Štubik. Spomenućemo vladarska vina, vina koja su pravili, i uživali u njima srpske krunisane glave. Vino Kraljevića Marka (doba Nemanjića), autohtono rujno, verovatno Prokupac, možete probati u Vinskom podrumu Malča, u Malči kod Niša. Car Marko Aurelius Probus, rođen u Grgurevcima, ukinuo je Domicijanov edikt o zabrani sadnje vinove loze u cilju uvođenja reda u proizvodnju vina, i zasadio je vinograd na Šuljamačkoj glavici, opština Sremska Mitrovica, istorijski izvori kažu 280. godine naše ere. Car nije doživeo da kuša vino iz svog vinograda ali, od 2012. godine gospodin Milorad Milošević obnavlja Carski vinograd i podiže je Probov hram vrhunskih vina. Tragaoci za nečim posebnim neizbežno treba da se zaustave na Oplencu, na mestu gde je, ne slučano, 1931. godine kralj Aleksandar Karađorđević, podigao Kraljevu vinariju. Nova vinarija iznikla je na mestu gde je njegov otac, kralj Petar I podigao mali podrum, u kojem je sve do početka Velikog rata prerađivano grožđe. Iz tog vremena sačuvana je bačva, koju je 1909., meštanin Petar Joksić, poklonio kralju Petru I i na kojoj je ispisao simpatičnu, šaljivu poruku: „Koji ne zna da treba rujno vino piti, nije čovek već je izrod, tog će zemlja kleti.“ Podrum iz 1931. godine bio je najmoderniji podrum tog vremena, sa najsavremenijom opremom. Građen je po ugledu na frnacuske podrumе, dužine 45, širine 15.5 i dubine 12 metara. Kompleks Kraljevih vinograda obuhvatao je 40 ha. Posle Drugog svetskog rata zemljište je oduzeto i dato PIK „Oplencu“ na korišćenje. Spor još uvek traje, ali 2002. godine, upravnik Kombinata stavio svoj potpis da Zadužbina Karađorđevića na Oplencu može da uđe u posed i samim tim da krene obnavljanje vinograda. Obnovljeno je 11 ha, sa zasadima: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon i Muscat Hamburg, i obnavljanje se nastavlja. Oko 20.000 litara vina godišnje proizvodi se isključivo od grožđa iz tog vinograda. Za posetioce je otvoren Muzej i deo podruma gde su nekada odležavala vina. U muzejskom prostoru na čijim zidovima su fotografije koje prikazuju kralja Aleksandra I i kraljicu

Mariju u berbi, mogu se videti tri bureta - poklon burića za dan venčanja kraljevskog para od Srba, Hrvata i Slovenaca. Na svakom od njih su početni stihovi himni svakog naroda: srpske „Bože pravde“, hrvatske „Lijepa naša“ i slovenačke "Naprej, zastava slave". Burići su rađeni u svakoj od ovih republika od suvog slavonskog hrasta. Najstarije bure u podrumu je gore pomenuto iz 1909., zapremine 3.232 litra. Tu se nalazi i jedno veće bure, koje je oštećeno, poklon vinske kuće Ptuj iz Slovenije na dan venčanja kralja i kraljice. U njega su ruski vojnici - osloboodioci 1944. pucali ne čekajući da se bure otvoriti i vino posluži u čašama. U vitrinama Muzeja se mogu videti delom pune, delom prazne boce, uvoz iz Italije i Češke, različitih veličina i boja, od '31 do '40 godine. U vitrinama su pohranjene i uredno vođene vinske knjige: priznanice, potvrde o kupovini zemljišta, starije etikete i naravno, sorte grožđa. Posetioci mogu videti i hidrauličnu presu iz '31, iste godine uveženu iz Francuske, pumpe za pretakanje vina, filtere iz jedne poznate austrijske firme, zatvaračicu i punilicu. U muzejskom prostoru se nalazi i stolica kralja Aleksandra doneta iz njegovog dvorca „Lovački dom“ iz Han Pijeska, izrađena u orahovom drvetu, ručni rad. Poseban raritet je podrumski deo do kojeg se silazi stepenicama urađenim iz jednog komada bez armature. Kapacitet podruma je 400.000 litara, a čine ga: 87 bačvi od 4.000 litara, 24 manjih, četiri betonske cisterne po 14.5 hiljada litara i betonska cisterna obložena stakлом zapremine 90 hiljada litara. Da bi bio pun, osim sa svojih 40 ha, Kraljev podrum je vršio otkup grožđa od seljaka. Podrum je imao stalnu temperaturu od 12°C i prirodnu ventilaciju. Bela vina odležavala su na jednom nivou, u bačvama od po 4.000 litara, od suvog slavonskog hrasta. Crvena vina su odležavala na drugom nivou gde se cevima sprovodila voda za dogrevanje prostorije. Kada se vrenje završi, odležavala su na temperaturi od 15 do 18°C. Danas su sve bačve prazne. Godinama Kombinat nije držao vino u ovim bačvama tako da je za prijem novog vina potrebna reparacija. Do sada su dve bačve reparirane. Bačve su sklapane na licu mesta, pošto je prvi lift u Srbiji, uvežen iz Štutgarta, ugrađen upravo u Kraljevom podrumu iste godine kada je i sagrađen, i dan danas je u funkciji. Godine 1946. krovna konstrukcija je nepažnjom izgorela i zamenjena je novom. Instalacije takođe, a sve ostalo je sačuvano u izvornom obliku.

Podrum je rađen domaćinski. Ima 23 prostorije, svaka ima svoju namenu, ništa suvišno ni raskošno, čak i kada se prala bačva vodilo se računa da se voda nepotrebno ne razliva, nego je kanalićima odvođena u odvode. Posebno je interesantna priča o bačvi broj 48, u kojoj je stari podrumar, meštanin, za vreme rata, sakrio boce sa plutanim zapušaćem utopljenim u vosak. Ova bačva mu je poslužila da u nju postavi police i boce na njih. Zatvorena, odzvanjala je kao prazna, jer tečnost nije bila razlivena. Zahvaljujući njemu do danas je sačувano 250 boca. Pre par godina enolog prof. Slobodan Jović je otvorio jednu Žilavku iz '31 i jedan Beli Burgundac iz '56 i zadovoljno konstatovao da su ova vina „živa“. Bez obzira na velike probleme adekvatnog čivanja vina ovake vrednosti (redovnog okretanja, menjanja zapušaća i sl.), ova vina nisu na prodaju. Iako bi svaka boca mogla da dostignu astronomске cifre, Zadužbina ne planira da ih daje na aukciju, jer: „Ako je neko bio tako desetljiv da sve sačuva, zašto bi to neko remetio?“ Jedinstveno, interesantan i vredno posete, zar ne?





