



-Čudo je ovaj naš Banoštar. Dok se drugde sela smanjuju ovde vazda novi ljudi dolaze i ostaju. Stalno se traže nove kuće, i pre neki dan su bili kod mene neki poznanici iz Beograda, traže da kupe neku kuću, da ostave grad i da se nasele ovde, u Banoštru

- šeretski kaže Jovan Stojković, domaćin iz Banoštra, čija porodica generacijama živi ovde i nada se da će i njegova deca nastaviti tu tradiciju. A tradicija porodice Stojković seže u daleku prošlost.

-Prvi moj znani predak, rodonačelnik porodice Stojković, zvao se Mihajlo. On je došao u Banoštar sa dva sina za vreme Velike seobe. U rodoslovu jedino nemamo njegovu godinu rođenja i godine rođenja njegovih sinova. Ali smo na osnovu godina rođenja njegovih unuka, za koje postoje dokazi u našoj pravoslavnoj crkvi, izračunali da je rođen negde 1625. godine. Od te godine, pa sve do danas, redovno se vodila evidencija o svim članovima Stojkovića. Nekada je u Banoštru bilo 22 kuće sa našim prezimenom, a danas ih ima 15, ali, kao i nekada familija Stojković je jedna od najdominantnijih, najbrojnijih u selu. Za selo nas vežu, osim lepih Banoštarki i reka Dunav, Fruška gora, njeni severni obronci, vinogradarstvo i lepa vina u koja smo većina zaljubljeni, i sva ta lepota kojom nas je priroda darivala.

-Na prostoru stare porodične kuće i danas se nalazi očuvan podrum iz 1912. godine, nekadašnju štalu smo adaptirali u degustacionu salu u kojoj se primaju gosti, prijatelji i prave se druženja. Od naših dedova naučili smo prvo da pijemo vino, a da bi se pilo mora se proizvoditi. Proizvodimo grožđe na 2,5 hektara vinograda. Prošle godine smo od toga napravili 15.000 litara vina. Neke količine grožđa i kupimo da bi se sve postiglo. Od belih sorti gajimo Italijanski rizling i Chardonnay a od crvenih Cabernet Sauvignon i Vranac, Rose od Slankamenke i Hamburga i naravno fruškogorski Bermet. Bermet je naše tradicionalno, autohtono desertno vino, ali sada imamo nekih problema da ga zaštitimo. Bili smo iznenađeni kada se pojavio jedan vinar iz Hrvatske sa zahtevom da zaštiti geografsko poreklo Samoborskog Bermeta. Jedini vinogradar koji je zaštitio svoje vino kod nas bio je Aleks Bermet i zaštitio ga je u pet evropskih država i sada se svi kačimo za njega, jer je bio dalekovid da to uradi. Mi trenutno dokazujemo, za čega je prikupljena ogromna papirologija, da je Bermet potekao sa ovih prostora Fruške gore, da je u srednjem veku služen po evropskim dvorovima i da se nalazio na vinskim kartama prestižnih svetskih hotela. Ali, problemi istrče začas, niotkud.

-Stara kuća u kojoj je sačuvan stari nameštaj, pokrovc i devojačka sprema domaćinove majke i staramajke, u dogledno vreme se, kada se završi sanitarni čvor i kuhinja, da se koristi za izdavanje. Jer, kako Banoštarcu vole da kažu sva sela se smanjuju, a Banoštar poslednjih godina raste i interesovanje za ovo mesto u svakom pogledu se povećava. A ideja za smeštaj je

proistekla iz nužde, jer kada se iz podruma izađe ne može daleko da se ide, već mora da se privilegne. Za sve turiste, bilo da je francuski ambasador ili deca iz vrtića, tradicionalno se sprema mast i paprika na domaćem hlebu, zaboravljene droždine (oni sitni ostaci, mrvice od čvaraka, od kojih se prave najbolje pogačice), vanilice i krofne, i još po neke đakonije, a sve iz naše bašte.

-Moji pretci su bili berberi, deda i otac, a negde 1965. godine prekinuli su bavljenje berberskim zanatom. Otac je posle toga radio u menjačnicama. Nekada je u svakom selu bila menjačnica, mesto gde za žito dobiješ brašno. Potreba za menjačnicama se postepeno smanjivala, pa je prvo bilo u svakom selu, pa u opštini, a poslednja na sremskoj strani je bila ona u Beočinu u kojoj je radio moj otac. Na kraju je stvoren Mlinpek, a menjačnice su otišle u zaborav. Moj otac je odlaskom u penziju počeo da kupuje po malo zemlje i imao je na kraju 5 jutara, i kako je ovde „bogom dana“ klima i zemlja za vinogradarstvo zasadio je prve čokote. Tako je porodica počela da se bavi vinogradarstvom i da širi posed. Podrum koji je pravio moj pramdeda ima više od sto godina, a pravio ga je naravno za vino i rakiju.

Moj otac je 1975. godine posadio prvi plantažni vinograd. Do tada smo imali tzv. čokotaše, klasične sorte na čokot, gde se moralo mnogo ručno raditi. U tom vinogradu su rasle klasične sorte, Slankamenka, Plemenka, Prokupac, Seduša, koju i dan danas imamo u selu i pokušavamo da je zaštitimo. Gotovo svaka kuća u selu ima vinograde, a banoštarski vinari su 2003. godine osnovali svoj Klub vinogradara i vinara „Sveti Trifun“, koji okuplja dvadesetak proizvođača vina, koji u svom posedu drže 80 hektara vinograda i proizvode 150.000 litara vina godišnje. Banoštarcima su za turiste opremili tri vinske kuće: Šijački, Urošević i Stojković, a vinogradarstvom i vinarstvom se bave još i porodice Radošević, Ačanski i Silbaški. Nije teško zaključiti da su u posao oko proizvodnje vina uključene čitave porodice i da je to oduvek bilo i treba da bude porodična priča. Ja sam građevinski tehničar, moja supruga Dragica ekonomista, ćerka Marijana vaspitačica, a sin Vasa, inženjer vinogradarstva i voćarstva. Kada završimo svoje redovne profesionalne obaveze, porodično se okupljamo, da li u vinogradu, podrumu ili zajedno dočekujemo drage goste. U tom pravcu edukujemo i mlađe generacije, da iskoriste idealne prirodne uslove za proizvodnju vina i da čuvaju svoju porodicu na okupu. Mi se trudimo da im dajemo dobar primer za to.

- Mojoj majci je njena majka branila da se okuša glumačkom zanatu rečima: „Ti da mi budeš glumica, da se povlačiš po gradu. Hvataj motiku i na kopanje“, a ja sam svoj talenat za glumu, nasleđen od majke uvrstio u turističku ponudu moje kuće. Za seoske praznike i slavlja oblačim sremačku nošnju i zabavljam se, napravim štimung, napravim par gegova, otpevam nekoliko pesama i lepo je i meni i svima oko mene - završava svoju priču dobro raspoređeni Jovan Stojković.

Ako želite da probate sremske kobasice i šunke – dobrodošli u Banoštar. Ako želite da se okrepite dobrim vinom – opet dođite u Banoštar, jer je njihova glavna ulica Dunav, i greju ih dva Sunca, ono sa neba i ono reflektujuće, sa Dunava. Povoljni prirodni uslovi uticali su i na to da su ljudi u Banoštaru dobri, i dok se druga sela gasu i nestaju, Banoštar se obnavlja i raste. Pravo čudo!





