



Užitak je kao akord melodije, harmonija nastala iz udruživanja duše i tela. Vođeni tom premisom, dr Radimir Vidović i Šimon Arpad, uz svesrdnu pomoć mladog Šimon Kristifora, u atraktivnom delu Novog Sada, na obodu Studentskog centra i raskrsnici puteva nedaleko do starog jezgra grada, otvorili su Vinski restoran „Hedonija 021“, koji iz dana u dan postaje sve popularnije mesto izlaska i okupljanja Novosađana.

Jedan od vlasnika vinoteke i vinskog restorana „Hedonija 021“ u Novom Sadu, dr Radimir Vidović, rođen u Novom Sadu, u kako kaže vinskom kraju, uz to vinski vitez, član najvećeg srpskog Udruženja vinskih vitezova „Sveti Georgije“ u Novom Sadu, idealna je ličnost za razgovor na temu vina, vinarija i vinoteka. Tu ljubavlju poneo je iz mladosti (ili tačnije od mladosti) i godine što više prolaze, još je više pojačavaju.

–Moji preci su svojevremeno, iako kolonisti, u okolini Sombora posedovali vinograde. Nije to vinogradarski kraj, sve je ravno, Bačka je to, ali vina je oduvek bilo za kućnu upotrebu – naglašava naš sagovnik i nastavlja: - Dobro sam upamtio negdašnje sorte vinove loze, Kadarku, Smederevku i druge autohtone sorte. One se, poput mode, ponovo vraćaju u žižu interesovanja. Nove sorte su apsolutno dobre, ali, trebalo bi se vratiti na ono što smo nekada pili i i ponovo uvesti u upotrebu tu lepu naviku, uz našu, autentičnu priču. Ta priča vraćanja srpskim korenima potvrđena je npr. vinom Ignacija Tonkovića iz Subotice, Kadarka, koje je apsolutno dobro. Primer autohtonih sorti nalazimo i u vinima Milijana Jelića, Milosavljevićevoj Tamjaniki, Spasićevim vinima. Međutim proboj na tržište je spor, jer su te vrste nepoznate, zaboravljene, a vinarije i vinoteke u trci za profitom ih vrlo malo upražnjavaju i reklamiraju. Naša vinoteka radi upravo u tom pravcu da ljudima koji vole vino, a nisu sigurni, preporučuje te stare sorte koje se vraćaju ponovo kod nas.

***Kako izgleda lična karta „Hedonije 021“?**

-Vinoteka je otvorena u maju 2012. godine, i posle određenog vremena uz naporan rad na stalnoj promociji i organizaciji različitih prezentacija, suočavamo se sa sličnim problemima kao i sve firme, ali u osnovi dominira osećaj iz samog njenog imena. Partner i ja nismo iz ugostiteljske struke, ali volimo vino i uživanje, pa smo samim tim izabrali ovo ime, koje će, siguran sam, dati isti takav osećaj pri boravku u ovoj vinskoj riznici. A broj 021 vezan je za Novi Sad, da budemo prepoznatljivi u tom pravcu. Naš osnovni cilj je da ovo bude pravo mesto za ljude koji vole vino, koji vole da uživaju i provode se, da ih lepa vina za zimskih dana greju, a letnjih rashlađuju.

***Kakva je koncepcija rada vinoteke?**

-Koncepcija ove vinoteke se svodi na promocije i nuđenje vina visokog kvaliteta ljudima koji vole vino. Za proteklih šest meseci u „Hedoniji 021“ održano je mogo promocija, degustacija i

jako smo zadovoljni šta smo odradili, jer su gotovo svi ozbiljni vinari bili predstavljeni, a i oni koji nisu bili najavljeni su i pojaviće se uskoro. I večeras, imamo i Vinariju „Zvonka Bogdana“, a imali smo Vinariju „Jelić“ iz Valjeva, „Matalj“ iz Negotina, Tonkovića i mnoge druge, izvinjavam se unapred onima koje nisam spomenuo, sve ima na našem sajtu. Trudili smo se da naše vredne vinare predstavimo u što boljem izdanju. Vina su uglavnom domaća oko 90%, ima ih malo iz Francuske, Portugala, Italije, nešto iz okruženja, Hrvatske, Slovenije, Makedonije (Tikveš je jedno od prepoznatljivijih sa njihovim „Bela voda“), tako da smo zadovoljni i izborom i količinom vina koje trenutno imamo. U veremenu koje dolazi proširićemo paletu, otvoreni smo za saradnju sa svima.

Ali, ono što je možda još važnije da ovde imamo školu za edukaciju ljubitelja vina jedne od poznatijih somelijera, gospođice Ljubica Radan, koja petkom drži vrlo ozbiljnu i posećenu somelijersku školu, sa kojom se vrlo ponosimo. Da zaključim, postići ovoliko za relativno kratko vreme koliko mi funkcionišemo je veliki uspeh.

***Šta vašu vinoteku još izdvaja?**

-Na dobrom je mestu. Ambijent je odličan. Izbor vina je veliki. Nemam pravo da kažem koliko su vinari zadovoljni, ali mogu reći da smo u kontaktima sa njima dobili vrlo pozitivne ocene što se tiče nas kao prezentatora njihovih proizvoda, pa samim tim zaključujem da su i oni zadovoljni. Kad god se održi prezentacija, ta vina se u tom periodu jako dobro prodaju, što je jako bitno, jer pravimo i njima i nama reklamu i imamo svi koristi od toga. A to se i vidi po tome koliko je na današnjoj prezentaciji mladog sveta. Ne znam da li je u drugim vinotekama slično u vreme prezentacija, ali gotovo redovno imamo nekih 70-tak ljudi na promocijama vinarija, među kojima je bar 50-ak osoba starosti do 35 godina. To je naš uspeh, ponos, jer smo privukli mlad svet, devojke i mladiće koji hoće da uživaju, ali i da nauče nešto o vinu, što nam je i bio cilj.

***Ima li još nekih specifičnosti u vašoj vinoteci?**

-Pre svega, to je princip rada. Za razliku od drugih objekata u gradu, mi smo koncepciju zasnovali na tom sistemu da se sva vina mogu otvoriti, zahvaljujući pre svega aparatu uvezenom iz Engleske, uz pomoć kojeg svaku flašu koju otvorimo možemo ponovo zatvoriti, i da je u toku dana aktiviramo koliko god hoćemo puta. Isto to možemo da radimo i sa šampanjcima. Takođe smo omogućili ljubiteljima vina da piju u svako doba vino koje žele, na čašu vina. U okviru vinoteke imamo i jedan manji shop, gde se nalaze vina prilagođena platežnoj moći naših posetilaca, dosta jeftinija nego u restoranima.

***Kad smo kod cena vina. Šta mislite o njima?**

-Cene vina da su prevelike. Moje mišljenje za ovaj kratak period koliko radimo je da su vinari malo nerealni sa cenama svojih vina, ali verovatno je za to razlog skupa proizvodnja. Ne vidim razlog da dalje dižu cene, jer njima motivacija treba da bude što veća prodaja vina. Za njih su ove cene, verovatno realne, i ta naša vrhunska vina svakako vrede svaku paru, ali vremena su loša, a platežna moć naših ljudi je onakava kakava jeste, oni to teško prate i zbog drugih životnih troškova. U principu, vina do 5 do 10 evra, mislim da nisu skupa vina, a da su vrlo kvalitetna. Svi se vinari jako trude i svaka vinarija ima makar dva vina izuzetnog kvaliteta po pristupačnim cenama.

***Trebalo znači da se ponašamo prema onoj izreci: „Pij malo pij dobro“?**

-Apsolutno, ulazimo u vreme praznika gde je uz obrok neobilazno vino, i treba voditi računa o onome što se može desiti. Mi ovde ne ograničavamo nikome uživanje, svi mogu da dođu da nas posete, da probaju vina, da ih ponesu kući, ali pošto vino ima takva svojstva kakva ima, treba voditi računa i o bezbednosti u saobraćaju.

***Šta je za Vas lično zadovoljstvo u ovom poslu?**

-Spoj ljubavi prema druženju, vinu, životu. Uz vino se može upoznati mnogo divnih i kvalitetnih ljudi. Vinari su posebno interesantni. Za mene je pravo uživanje da mogu posle redovnog posla, da se sretnem sa ljudima u vinoteci, mahom prijateljima, jer Novi Sad je mali grad, a puno sveta ovde dolazi.

***Kažu da vino ima mnogo kvaliteta, a kao jedan od njih da se uz dobro vino ljudi dobro druže, grle i ljube?**

-Ne bih voleo da me vreme demantuje, ali koliko radi „Hedonija 021“ nisam video pijanog čoveka, možda samo raspoloženog. Ljudi ostaju do fajronta i uživaju u svemu, ali pijan se čovek nije pojavio. Ne znam da li je to odraz više kulture ili nečeg drugog, no mi zaista nemamo taj problem. Ako smo po nečemu ušli u Evropu, to je po kulturi pijenja vina.

***Koje su vaše želje i neki glavni cilj?**

-U principu, zadovoljan sam ostvarenim, mada je u ovom vremenu teško opstati u ovoj priči. Moj partner šimon Arpad i ja, uz pomoć mlađeg Šimona, Kristifora, direktora ovog zdanja, se trudimo i nadamo se da ćemo u tome uspeti, a što se tiče budućnosti nadam se da će se celokupna situacija oko nas srediti i da će nama biti bolje. Ako meni bude dobro i ako ljudima koji dolaze ovde bude dobro, neće biti nikakvih problema. Vinoteka ima perspektivu, vino ima život, to živa priča, koja će, nadam se, trajati i odvijati se onako kako smo mi to zamislili – zaključio je dr Radomir Vidović.

[Više fotografija možete da pogledate o v d e.](#)