



Ljubica Radan je diplomirani inženjer vinogradarstva, trenutno zaposlena na Poljoprivrednom fakultetu u Departmanu za voćarstvo i vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu u Novom Sadu. Kroz osnovne studije je zavolela vinogradarstvo pa je bilo logično da master rad bude iz ove oblasti. Bilo je, takođe, sasvim logično i da zavoli tu priču oko vina, jer Božanskom piću, koje uvek budi najlepše emocije kod svakog, teško se može odoleti. Za Ljubicu je vino postalo život, jer je ono uvelo u brojne neistražene i nikad definisane oblasti interesovanja, nešto najlepše što čoveka pokreće, što ga čini vedrim i veselim, i što mu pomaže da u najtežim trenucima ide dalje.

-Završila sam i kurs za somelijere ogranaka Američke asocijacije somelijera u Beogradu, pri kraju mojih studija. Danas u Srbiji postoji nekoliko ovakvih škola i svaka nova je dobrodošla baš iz razloga što je malo obrazovanih vinopija tj. ljubitelja vina. I pored diplome i dalje se usavršavam, na putovanjima, čitanjem, posetama sajmovima, a jedno od njenih najlepših putovanja bila je prošlogodišnja poseta Nemačkoj. Oblast jugozapadne Nemačke je jedina oblast u kojoj su smešteni vinogradi. Ostali deo zemlje se uglavnom ne bavi tom poljoprivrednom granom. Vinogradi su smešteni oko velikih reka Rajne i Mosela, kao i oko njihovih pritoka. Kontinentalna klima sa vrelim letima, hladnim zimama i toplim prolećem omogućava grožđu da duže zri, što nije slučaj sa južnijim oblastima. Berba grožđa se odvija u oktobru i novembru, znatno kasnije nego kod nas. Nemci su oduvek bili poznati po pijenju piva, ali, su pokazali da je sve moguće, što najbolje možete da vidite ako odete u neki od trinaest njihovih vinogradarskih regiona. Ja sam najviše vremena provela u dolini reke Ar, jedinom regionu u kome se bave proizvodnjom crnog grožđa, gde je najdominantnija sorta Pinot Noir. U svim ostalim regionima - Rheingau, Pfalz, Mosel, Nahe i drugim, dominira Rajnski Rizling, oni to zovu samo Rizling. Nemačka ima oko 100.000 hektara vinograda od čega je na 81% površine zasađeno belim grožđem, a samo 19 % sa crvenim, dok je u ostatku sveta odnos obrnut.

Prvi zasadi vinove loze u Nemačkoj su nešto stariji od početaka gajenja vinove loze na obroncima Fruške gore. Međutim, danas uopšte ne može da se povuče paralela između našeg i nemačkog vinogradarstva i vinarstva, kao i nivoa vinske kulture koja je na zaista zavidnom nivou. Nemačka je danas sedma vinska sila na svetu, dok se mi sa količinama proizvedenog vina ne možemo pohvaliti. Za razliku od Nemaca, mi imamo odličnu klimu, tereni su nam sjajni, ne treba nam ni blizu toliko opreme za podizanje vinograda kao njima. Čak mislim, da je Nemcima potrebno bar troduplo više i radne snage i mehanizacije i vremena i novaca i znanja nego nama. Mi, na žalost, tek sada uviđamo koje su naše prednosti, kako možemo i da živimo od toga, ali i počinjemo da shvatamo da vinogradi traže slugu a ne gospodara i da bavljenje ovim poslom ne može biti hobi, nego zahteva potpunu posvećenost.

-Vinograde smo obilazili biciklovima. Oni prosto nestvarno deluju, posađeni na strmim liticama, između kojih su asfaltirani putevi, po kojima možete da vozite bicikl, šetate, razgledate, i

naravno nigde ne postoje čuvari za sve te vinograde, jer se podrazumeva da ih niko neće dirati. U oblasti Ar postoji desetak malih mesta koja su po par kilometara udaljena. Svakodnevno smo biciklovima išli od jednog do drugog mesta u kojima su se održavali vinski festivali. Na festivalima su ljudi, uglavnom iz tog sela, priređivali razne performanse, nebili privukli posetioce. Zamislite sliku na kojoj na seoskim kolima okićenim groždem sede članovi jedne porodice i toče vina. To su bile kolone kola koje su se kretale po čitavom gradiću, a ljudi su sa strane čekali da im domaćini napune čaše. To samo po sebi govori o njihovom nivou vinske kulture, ali i da je vinski turizam dosegao jedan zavidan nivo. Sela su prepuna domaćih turista, koji svaki vikend dođu u jedno od tih mesta, jer imaju naviku da vikend provedu van mesta stanovanja. Za oktobar je logično da je najzanimljivija turistička destinacija, upravo vinska regija.

- Kvalitet nemačkih vina je zaista vrhunski. Oni imaju veliku proizvodnju i izvoz. Ono po čemu su najprepoznatljiviji je Rizling, što Cabernet (suvi), što sve varijante od polusuvih do desertnih do tzv. Icewine (ledene berbe). Puno rada je uloženo u boce, etikete, prezentovanje tih vina. Postoje razna udruženja koja zajedno nastupaju na raznim sajmovima, što govori da se radi o jednoj razvijenoj zemlji koja mnogo ulaže u ovu granu poljoprivrede, dajući značajne subvencije proizvođačima. S druge strane postoji veliki trud i rad samih proizvođača. Interesantno je da je kod njih vrlo popularna organska poljoprivreda, i ja sam konkretno bila u tom vinogradarskom i voćarskom delu, gde se ona sve više forsira. Između ostalih, probala sam i organska vina. Nisam mogla da primetim znatnije razlike od vina koja su proizvedena od grožđa iz konvencionalne proizvodnje, ali sva imaju sertifikate i cena im je nešto veća.

-Po kvaliteu vina naši naša zemlja ne zaostaje za vinima iz Nemačke, jer svi koji se ovde na pravi način bave vinogradarstvom imaju dobra vina. Mogu se istaći par vinarija koje zaista dominiraju, nekoliko drugih vinarija ih prati. Među srpskim vinarima danas postoji svest da moraju da podignu kvalitet i da pariraju svetskim vinskih regionima, što je jako dobro. Meni je samo žao što sve to kod nas ide sporo i što je malo površina pod vinogradima, koje daju relativno manje količine vina. Sve je to, opet, vezano sa novcima, ali daleko od toga da treba gubiti nadu. Ipak, mi u Srbiji iz godine u godinu imamo sve više vinara, sve je više zasada, ali je neophodno taj proces oživljavanja ubrzati. Na pitanje da li ima nade ili smo beznadežan slučaj, moj odgovor bi bio da uvek ima nade.

-Početkom 2011. godine započeli smo sa obukom za ljubitelje vina, i to je logičan sled stvari, s obzirom da je naša zemlja posle jednog dužeg kriznog perioda počela ponovo da se okreće vinogradarstvu i vinarstvu, kao i zbog činjenice da imamo jednu zavidnu i dugu tradiciju. Sa obnovom vinogradarstva i vinarstva krenulo je i veće interesovanje za kulturu pijenja vina i upravo iz tih razloga odlučili smo da počnemo sa obukom koja se uspešno održava na Institutu za vinogradarstvo. Naš cilj je da prave vinofile naučimo osnovnim stvarima u pijenju vina, kako se ono konzumira, uz koju hranu, na koji način, da podignemo nivo svesti o vinu, kao i nivo vinske kulture. Plan je da se ovi kursevi prošire. Dosta sam bila u vezi sa raznim asocijacijama somelijera i postoje različite ideje. Jedna od njih je da imamo više nivoa kurseva koje smo inicirali, za različite ciljne grupe. Zatim, da se organizuju predavanja za same proizvođače, za vinare i vinogadare, što je neophodno, jer je literatura nedostupna mnogim proizvođačima. Kurs počinje 24.oktobra, i sve informacije se mogu naći na sajtu Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, zajedno sa programom.

Zahvaljujući ljubaznosti naše sagovornice koja nam je ustupila fotografije sa putovanja po Nemačkoj, u prilici smo da vam pokažemo vinogradarsku oblast u dolini reke Ar.

[Galeriju slika možete pogledati o v d e.](#)