



Prisutan od prve berbe (2014) u mladoj, prestižnoj Vinariji „Deurić“, situiranoj na južnim padinama Fruške gore (Mala Remeta, opština Irig), enolog Mirko Niškanović je najpozvaniji da kaže reč dve o vinima iz berbe 2019., očekivanjima od berbe 2020., kao i planovima za dalji razvoj vinarije.

Po njegovim rečima ova zima, nešto blaža od uobičajene, protekla je bez problema i za sada se sve odvija prema očekivanom scenariju. U vinogradu se nazire početak cvetanja nekih sorti. Smatra da će ove godine, upravo zbog takvih vremenskih uslova, berba biti u predviđeno vreme, a ne ranije kao prethodne dve godine.

Vinarija „Deurić“ je ove godine proširila zasade za dva hektara probusa, i sada je preko 19 ha pod vinogradima. Sa preko 20% od ukupne površine, sorta Probus je dominantna u odnosu na osam drugih. Godišnja produkcija vinarije je 80.000 boca. Tu se misli na količine koje su prerađene, a ne količine spremne za tržište. Mnoga od tih vina tržište će ugledati za 3 - 4 godine. Reč je o penušavcu „Deurić THE“, kreiranom prošle godine, a koji će se u prodaji naći 2023 - 2024 godine.

- To je jako dobro jer sve više imamo odležalih vina koja pokazuju svoj karakter posle godinu ili dve dana i kako vreme prolazi imaćemo sve ozbiljnija vina, što će dati dodatni kvalitet - dodao je Mirko Niškanović i otkrio: - Neposredno pored vinarije, tokom izvođenja radova, bageri su otkopali dubok sloj na kojima su ispod zemljišta na kojima je vinograd, otkrivene stene različitog materijala, laporca i krečnjaka i sa oksidnim klasama minerala. Sada polako dobija smisao zašto su vina „Deurić“ onakva kakva jesu.

Po njegovom mišljenju berba 2019. posmatrajući zbirno bila je najbolja do sada. Berba 2017. dala je kvalitetnija vina od prošlogodišnjih, ali su vina iz 2019. ujednačenija kada se u obzir uzmu sve sorte. Tome je doprinelo i iskustvo i vreme provedeno u ovom poslu. To je posebno dobra vest za sve veći broj ljubitelja „Deurić“ vina, koja polako „ulaze“ u flaše i koja će se od jeseni moći i da se probaju.

- Imamo vina koja se prodaju vrlo sveža, vrlo brzi, tipa rozea, i u prodaji su od marta, aprila, samo pet do šest meseci posle berbe. To odgovara stilovima roze vina koja proizvodimo. Ostala vina iz 2019. još nisu na tržištu. Sada se piju vina iz berbe 2018. i to je, uslovno rečeno, namerno, jer nastojimo da tržištu ponudimo vina koja su godinu dana u boci i koja tek sada iskazuju pun potencijal koji imaju, koji Fruška gora, kao vinogorje može da da - kaže naš sagovornik i nastavlja: - Na svim etiketama Vinarija „Deurić“ nalazi se oznaka „Family estate“ (porodično imanje). Tu filozofiju smo proširili na celokupno svoje poslovanje. Ovo jeste vinarija u

posedu jedne porodice, ali na to se nadograđuju svi ljudi koji ovde rade, koji dolaze ovde i postaju deo jedne veće porodice. Vinarija „Deurić“ ima svoje redovne goste, među kojima su i čitave porodice, sa kojima negujemo zdrav odnos. Konzumente naših vina dočekujemo prisno i uz sugestiju kada je, u zavisnosti od vremenskih uslova, najbolje da nas posete. To je jedan čist odnos sa ljudima koji kupuju naš proizvod i cene naš rad.

Vinarija „Deurić“ je učesnik brojnih vinskih manifestacija. Ove godine datumi su malo pomereni, ali kako ko bude saopštio datum nastaviće se sa promotivnim aktivnostima. Ipak, naš sagovornik ponavlja zlatno pravilo da je vino uvek najbolje na izvoru, i da vredi doći u vinariju ne samo radi degustacije, već i radi druženja i ponuđenih sadržaja. Ambijent, ljudi i vino su aduti kojima u ovom slučaju nema šta da se prigovori.

Prvi vinogradi su posađeni 2009. godine, a prva berba je održana 2014. Kvalitet se podrazumeva, ali sa rastom vinske kulture izašlo se iz okvira po kojima vino mora da bude isto svake godine. Mirko Niškanović tvrdi da mora. Naprotiv. Vino je odraz godine i zemljišta i ljudi koji ga prave. Osim zahteva za vinom iz određene vinarije, vremenom je počelo da se vodi računa i o godini u kojoj je proizvedeno. Nema bolje i lošije godine za neko vino, već je pitanje da li stil vina odgovara onom ko ga pije.

- Naša specifičnost je što radimo vina isključivo od svog grožđa. To znači da proces proizvodnje vina započinjemo rezidbom u vinogradu. Prilagođavamo se vremenskim uslovima, svake godine vinograd drugačije gajimo da bi dobili željeni finalni proizvod. Izazov je pratiti vina i pripremati ih za flaširanje i prodaju, raditi na njima i paralelno planirati sledeću berbu. To su dva odvojena procesa, ali se naslanjaju jedan na drugi i jedan bez drugog ne mogu. Najveća satisfakcija je kada vidim da je neko koga ne poznajem naručio bicu vina van preporuke i uživa u našem vinu, jer smo mu upravo mi to omogućili - izjavio je Mirko Niškanović.

