



Bezmalobolno deceniju na čelu Porodičnog podruma Majorski je Janko Majorski, predstavnik pete generacije u familiji koja se bavi proizvodnjom vina. I kako odmah ističe:

- „Iz ljubavi i hobija!, i za sada samo tako“. Njegov hobistički pristup vinarstvu pokušavaju da demantuju nagrade dobijene na svim vinskih festivalima, gde god se pojavi. Ove godine na Vidovdanskom Sajmu fruškogorskih vina u Inđiji, njegova Morava proglašena je za najbolje vino manifestacije. Sa Chardonnay-om je osvojio takođe zlato na prošlogodišnjem Vinskom plotou u rodnoj Staroj Pazovi, dok je njegov Rose bio srebrni.

Radi se o mini vinariji, koja se generacijama bavi proizvodnjom vina isključivo od grožđa iz sopstvenih zasada.

- Vinograd radim od malena, prvo sa dedom, potom tatom, a od 2012. došao je red na mene da preuzmem odgovornost - kaže 32-godišnji Janko Majorski, profesionalno daleko od poljoprivredne proizvodnje i tehnologije vina. Ljubav prema vinogradu je tim veća jer ga je nasledio preko oca i dede, od pradede. Nažalost, pre par godina stari vinograd je izvađen, jer je bio jako star, i zamenjen novim zasadima - upravo slavodobitnom Moravom.

Površina parcele ove vinarije zahvata jedno jutro (57 ari), ali je u pripremi 1.2 hektara novih zasada, koji će dospeti za godinu - dve. Za sada su u rodu Morava, Chardonnay i Merlot, a u pripremi u novim zasadima su Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc i Muskat Moravski.

Isključivo od grožđa sa ovih površina proizvodi se vino, jer mladi vinogradar - vinar kaže da se tako najbolje može uspostaviti kontrola kvaliteta grožđa i vreme berbe, od presudnog značaja za finalni proizvod. Do sada je godišnja produkcija Morave bila oko 1.000 litara (sa novim vinogradom će biti oko 2.000 litara), a sve ukupno nešto preko 2.000 litara. Sa dospećem novih zasada, Janko Majorski se nada da će godišnje proizvoditi i do 8.000 litara.

- Zasad Morave je star četiri godine i prvi put (berba 2019) da smo pravili neke ozbiljnije količine vina. Tim pre je uspeh - najbolje vino III Sajma fruškogorskih, i najboljeg belog vina na takmičenju sremskih vina u Staroj Pazovi, veći. Ovo je za mene izazov i razlog da na

jesen zasadimo još 1.200 čokota, odnosno pola hektara Morave, a ostatak će biti pod internacionalnim sortama - objašnjava naš sagovornik.

Plan mu je da jednog dana proizvede do 10.000 litara na godišnjem nivou. Za sada od vinograda i podruma ima samo zadovoljstvo. Njegova vina prodaju se brzo, kupuju ih najviše meštani jer znaju da je kvalitet proveren. Proizvedene količine iz jedne godine ne preteknu do druge berbe. I na takmičenje u Inđiju Janko je doneo poslednje zalihe. Smatra da kada bi mu ovo bila osnovna delatnost, nužno bi sledile tenzije i brojni pritisci. Ulaganja su velika, a ishod često nesiguran. Ovako radeći raduje se svakom vikendu jer ga provodi u prirodu, u svom vinogradu. Često zna da zađe i u poslepodnevnim časovima radnim danima. To mu i odušak od svakodnevnih obaveza i ljubav koja ga veže za detinjstvo.

- Osim što sam učio od starijih i verovatno prirodnog dara, mnogo sam radio na sebi, učio iz literature, ali i na raznim sajmovima razmenjivao iskustva, upijao od vrsnih vinara, gradio svoj stil i identitet. Meni je najbitnije da imam dobra vina. Smatram da ova moja priča treba da se dalje razvija u pravcu „neobaveznog“ i zabavnog i pre svega neopterećujućeg – mišljenja je mlađani Janko Majorski.

Pokazalo se da, nastala na Fruškom gori, na Oglednom dobru za vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima (Poljoprivredni fakultet), Morava (srpska) može da da kvalitetna vina. Kao i veći broj novih ukrštenih (interspecies) hibridnih vinskih sorti koje se uklapaju u koncept organske proizvodnje grožđa i vina, poteklih sa ovog dobra, Morava je produkt ukrštanja jedne istočno-azijske vrste koja se odlikuje vrlo visokom otpornošću na mrazeve i kratkom vegetacijom - Vitis amurensis i francuske sorte Villard blanc, koja nosi otpornost prema gljivičnim bolestima. Ova sorta nastala je devedesetih godina prošlog veka i sve se više gaji ne samo na Fruškoj gori, već i u Srbiji.

Jan Majorski je došao na ideju da uz Moravu (srpsku), podigne zasad Muškát moravský (Češku Moravu), koju je probao na jednom sajmu u Moravskoj. To je rana sorta grožđa dobijena ukrštanjem Muskat Ottonela i Prachtraube, registrovana 1993. godine. Sa uzgojom ove sorte počelo se osamdesetih godina u jugoistočnom delu zemlje, da bi se danas gajilo na čitovoj teritoriji Republike Češke i delu Slovačke. Tako će uskoro i Srbija biti upisana u zemlje sa vinom od ove sorte grožđa, tim vrednije što će biti uporedljivo sa našom, domaćom Moravom.