



Na platou Kuće Vojnovića u Indiji, u kojoj se od 2015. godine nalaze i prostorije sa vinskim podrumom Udruženja vinara, vinogradara i ljubitelja vina „Vina Indije“, održan je III Sajam fruškogorskih vina. Istaknuti članovi Udruženja su braća Aleksandar i Radoslav Kovačević, vlasnici Vinarije „Ravnica“, takođe iz Indije.

- Sajam vina, ustanovljen od strane Udruženja „Vina Indije“ i uz podršku opštine, zamišljen je kao reprezentativno mesto za promociju fruškogorskih vina. Termin održavanja prethodne dve godine bio je u vreme gradske slave, Praznika Svete Trojice - Duhova, ali je ove godine održan na Vidovdan. Datum održavanja ćemo vratiti, ali satnicu Sajma, u poslepodnevnim i večernjim časovima, umesto u podne, kako je bilo ranijih godina, zbog velikih letnjih vrućina, nećemo - rekao je Aleksandar Kovačević.

Vinarija „Ravnica“ je mala porodična vinarija koja redovno izlaže svoja vina na ovom i drugim vinskim manifestacijama. U ovoj vinskoj kući vino se proizvodi sa ljubavlju i dušom. Braća Kovačević čitavu deceniju istrajavaju u tom pokušaju i u tome uspevaju.

Mimo plana, Bermet se vremenom izdvojio kao vino No.1 i postao njihov zaštitni znak. U vinskom podrumu Kovačević proizvodi se beli, crveni i rose Bermet. Ovaj poslednji su među prvima ponudili tržištu. Sva tri Bermeta poznata su pod brendom Tango, plesu koji simbolizuje strast i snažne emocije, odnos muškarca i žene, života i smrti. Zato je to vino, vino odluke i karaktera. Osim kvalitetnog vina, kao osnove, i visokog procenta alkohola (17%) kao zajedničkog imenitelja, ova desertna vina se razlikuju po broju lekovitih travki i začina. Naime, na identitet belog i rose Bermeta utiču 23, a na crveni čak 26 različitih biljaka.

- Želeli smo da Bermet vratimo na vinsku scenu Srbije, pre svega da neke nove generacije upoznamo sa ovim vinom, vekovima prisutnim na našim prostorima. Preduslov dobrog Bermeta je dobro vino, jer jedino se od dobrog vina pravi dobar Bermet. Mi smo se specijalizovali za njegovu proizvodnju, i nismo jedini. Svaki dobar vinar sa Fruške gore, koji drži do sebe, mora imati Bermet. I na ovom sajmu publici smo se predstavili isključivo Bermetom. Nosimo ga i na vršački VinoFest i na druge vinske manifestacije i smotre. Po tome smo prepoznatljiviji - istakao je gospodin Kovačević.

Međutim, i ostalih 10 etiketa iz njihovog podruma, takođe su ovenčane nagradama stručnog žirija i pohvalama vinske publike. Zanimljivi po svom stajlingu, jedinstvenoj sremačkoj planinskoj nošnji, uz obavezan šešir i nasmejana lica ispod njega, učinili su da i njihova vina, nazvana po vojvođanskim pesmama posvećenim vinu, privlače pažnju. „Ima dana“ (bela vina), „U ranu zoru“ (rose), „Šešir moj“ (crvena), veza su njihove ljubavi i prema pesmi i prema vinu.

- Volimo vina, volimo naš kraj. Dajemo sve od sebe da ono što radimo bude

autentično, vezano za ovaj prostor. Do sada smo tržištu, osim Bermeta, ponudili 10 etiketa, kupaža crvenih sorti grožđa Marselan i Pinot Noir-a, belih Žutog Muskata i Chardonnay-a, i Crvenog Muskata za rose, čime smo zaokružili broj i nećemo dodavati neke nove, jer za to nemamo potrebe. Godišnja proizvedemo od 6.000 do 10.000 litara, i pored vinograda na potezu Starog Slankamena i Jande kod Krčedina, svake godine određene količine grožđa dokupljujemo. Opredelili smo se za podrumarski, a vinogradarski posao i to nam odgovara - objasnio je Aleksandar Kovačević, koji je sa Radoslavom, krajem minule godine u šetačkoj zoni u strogom centru Indije (Vojvode Stepe), umesto degustacione sale otvorio Kafanicu -Ravnicu, jedan topao kutak u kojem se piju dobra vina. Osim domaćih, sremačkih specijaliteta, u ponudi su žestoka pića, sokovi i napici, a raritetno je što se piju samo raspevana vina iz Vinskog podruma Kovačević. U ovom prostoru odvija se i borba između vinopija i pivopija, na strani onih prvih, pa iako se pivo takođe nalazi u ponudi, ono se ne preporučuje.

- U Srbiji je problem sa odnosom piva i vina. Nažalost, velika većina pije pivo i mi vinari smo kao neki pioniri koji „guraju“ vinsku priču, da vino izađe u prvi plan - objašnjava ovaj vinar.

Na kraju nešto o Bermetu: Redovničke zajednice cistercita i benediktinaca gradile su opatije i bavili su se proizvodnjom vina. Cisterciti su u ove krajeve dolazili u formaciji 12+1 (dvanaest apostola i Hrist) sa stotinak radnika koji su radili i gradili jednostavne objekte, sličnije magacinima nego renesansnim građevinama. Petrovaradinska cistercitska opatija, koja se u latinskim pisanim izvorima pominje i pod imenom Belefons (Belin izvor), nalazila se od XIII do XVI veka na mestu gornjeg grada današnje Petrovaradinske tvrđave. Upravo ti monasi - cisterciti doneli su u XIII veku Bermet iz pokrajine Šampanj u Francuskoj. Oni su se, boraveći na Petrovaradinskoj steni, borili protiv najvećeg neprijatelja tog doba, zaraznih bolesti, praveći Bermet, vino sa dodatkom lekovitih trava. Od njih su taj kult preuzeli Sremskokarlovčani, kasnije i svi drugi vinari sa Fruške gore, i zahvaljujući položaju svojih vinograda, i izuzetnoj klimi, imali privilegiju da proizvode to divno slatko vino.

