



Šta se dešava kada se akademsko znanje i struka prenese na lični plan??!

Dešava se Vinarija „Doja“, Gorana i Slavice Todić, diplomiranog inženjera voćarstva i vinogradarstva i profesorice i šefa Katedre za vinogradarstvo Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, kojima se 2015. priključuju Mina (završila master u Bordeaux) i Sava, druga generacija Todića, koji zajednički brine o sortimentu, nezi vinograda i proizvodnji kvalitetnog grožđa i vina.

Vinarija „Doja“ se nalazi u Toplici, na granici Prokuplja i Blaca, smeštena na blagim padinama planine Jastrebac na nadmorskoj visini od 470 m, kraju gde su uvek bili vinogradi, a 90% svih vinograda bilo pod Prokupcem. Na površini od 36 hektara gaje se Tamjanika, Pinot Grigio, Chardonnay od belih i Cabernet i Merlot od crvenih sorti grožđa. Sa 10 hektara površine, podignutih 2013. u vinogradima Vinarije „Doja“ dominira Prokupac.

Mada je porodična tradicija uzgoja Prokupca u selu Donja Jošanica, od kraja 1895. godine, prvi zasadi vinograda sortama Prokupac, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot Grigio, nove generacije Todića 2010. godinu beleže kao početak Vinarije „Doja“, koja već 2011. počinje izgradnju vinskog podruma kapaciteta 200.000 litara.

- Naše sorte su tiho, stidljivo izlazile na tržište. Godine 2015. tržištu smo predstavili Doja Chardonnay Pinot Grigio i Doja Roze, a sledeće i Doja Prokupac. Ali, moramo da budemo pošteni. Župljeni, poput Gage Ivanovića, Milana Spasića, Vinarije „Budimir“, uradili su prve korake u afirmaciji Prokupca. Mi od prvog dana nismo imali dilemu i opredelili smo se za Prokupac, jer je više od 40% svih zasada u našem kraju danas pod tom sortom. Međutim, daleko od toga da je to dovoljno. Iako je Vinarija „Doja“ od Ministarstva poljoprivrede dobila oznaku za vina sa Zaštitom geografskog porekla (prva berba 2018), a regija Toplica dobila oznaku za vinsku regiju za pravljenje vrhunskih vina, još uvek nije urađena klonska selekcija u stepenu u kojem treba da bude, i klonovi koji mogu da daju ozbiljna vina. Ako danas hoćete da kupite neki bezbedan klon nemate gde. O tome se priča ali niko se na taj korak nije odvažio - ukazao je gospodin Todić na ovaj veliki problem.

Podržavajući rad ambasadora vina Tomislava Ivanovića i Igora Lukovića čijim zalaganjem je ustanovljen Dan Prokupca, koji je već posle pete godine ustanovljenja snažno odjeknuo domaćom vinskom scenom, pokrenuo promociju u regionu i evropskim zemljama, smatram to ogromnim iskorakom u nadi da će neko od njih napraviti i Dan Tamjanike, što bi trebalo brzo uraditi, jer su to sorte sa kojima Srbija može da izađe u svet, i kroz koje će nas vinski svet upoznati, uveren je ovaj vinar.

Smatra da značaj vina od autohtonih sorti grožđa ljudi prepoznaju, jer je to standard

razmišljanja vinara širom sveta. Po njegovim rečima, najveći deo Pijemonta ima sortu Nebbiolo, i cela, ozbiljna priča napravljena je na tome. Cela Burgundija ima Chardonnay i Pinot Noir, a Game se smatra pratećim. Kada se priča o Australiji prvo se priča o Shirazu, naravno imaju i druge. Na Novom Zelandu o Sauvignon Blanc-u. Iako Malbec potiče iz Bordeaux, gde je bila dominantna sorta, nakon velikog mraza 1956. godine gotovo da je nestao iz tamošnjih vinograda, ali je Argentinu postavio na mapu svetskih proizvođača vina. Argentinci su shvatili da sa Malbec-om imaju neki identitet i traže svoju šansu na svetskom vinskom tržištu upravo sa tom sortom. Urugvaj, danas četvrti najvažniji proizvođač vina u Južnoj Americi, uzgaja razne vrste grožđa, ali ni jedna nije toliko poznata kao Tannat, pozna ekstraktivna sorta, jake boje, i od belih Albariño jako aromatično, mirisno i iskričavo osvežavajuće vino prepoznatljivo po specifičnom bademastom ukusu, jer su shvatili da sa njima imaju neki identitet.

- Kada nudite nekom Amerikancu Cabernet ma kako da od dobar bio, u Kaliforniji, francuskoj, Australiji, Čileu, ga ima izvrsnih. Ali, kada kažete Prokupac, izazivate pozornost i značajelju. To je najuočljivije na sajmovima, kada dođu stranci na naš stand, prvo traže da probaju Prokupac - kaže gospodin Todić, dodajući da je važno da Prokupac iz Toplice odražava teroor topličkog kraja, a da Prokupac iz Župe bude odraz župskog. Nekome će se svideti jedan, nekome više drugi. Jedan će biti punijeg tela, drugi jače kiseline, ali je vrlo važno da budu autentični.

Porodica Todić pažljivo je ovih godina osluškivala tržište i svoju proizvodnju i promociju zasnovala na Prokupcu i Tamjanici. Ove godine Tamjanikom je zasađeno još šest hektara i trenutno u „Doja“ vinogradima ima ukupno 30 hektara vinograda u rodu. Godišnja produkcija je oko 200.000 boca koje plasira uglavnom na domaće tržište. Prokupac nešto malo u SAD, Švajcarsku, Holadniju i zemlje regionala, Sloveniju, BiH.

- Stvari se kreću u dobrom pravcu - zaključio je Goran Todić.