



Velika proslava Vinske nove godine i ceremonija povodom svetskog dana mladog vina, a u Srbiji - Dana mladog Portugizera, ove godine ima sasvim drugačiju formu. Tamburaši i veliko okupljanje i druženje uz mlado vino, zbog epidemiološke situacije izostaju, ali svakako ostaje mogućnost degustacije samog vina iz ovogodišnje veoma dobre berbe.

Nije izostao ni tradicionalni konkurs za najlepšu pesmu o vinu, najstariji pesnički konkurs ove vrste u Srbiji, koji Mačkov podrum organizuje sa Srpskom Čitaonicom iz Iriga. Direktorica Srpske Čitaonice iz Iriga, Vera Novković, će u petak 20. novembra tačno u podne u uključenju uživo na društvenim mrežama Instagram i Facebook, objaviti imena autora čije su pesme na konkursu za najlepšu pesmu o vinu osvojile prvo, drugo i treće mesto, a potom će svečano biti otvorena prva boca mladog portugizera svatovca.

Vitez mladog Portugizera će i ove godine biti poznati pozorišni i televizijski glumac, Aleksandar Dunić, koji je za sve ljubitelje portugizera snimio zdravicu, a koja se može pogledati na linku: <https://youtu.be/Z3WDnI5oH6M>.

Dan mladog Portugizera, jedina manifestacija u Srbiji posvećena mladom vinu, i sorti vina portugizer, je pokrenut pre 13 godina sa željom širenja vinske kulture i očuvanja tradicionalnih vrednosti uz popularizaciju ove autohtone fruškogorske sorte.

Najpoznatije mlado vino na svetu svakako je božole nuvo koji potiče iz istoimene francuske regije. Nastalo kao vino za radnike iz okoline Liona, koji nisu mogli da priušte skupocena vina Bordoa i Burgonje, ubrzo je osvojilo ceo svet svojom nepretencioznošću, specifičnom bojom, lepršavim mirisom, i bogatim aromama.

Koncept mladog vina postoji u svim zemljama razvijene vinske kulture, u Italiji, Portugaliji, Mađarskoj itd., a na Fruškoj gori smo imali Svatovac. Svatovac, jer je to prvo vino koje je bilo gotovo da se pije u jesen, kad bi počela sezona slava i svatova.

Mlado vino je vino koje se napravi u istoj godini u kojoj je obrano i grožđe od kog se pravi. Pravi se metodom karbonske maceracije, koja se drugačije zove i fermentacija cele bobice. Putem ove tehnologije čuva se svežina, voćni kvalitet vina, a gorki tanini se ne izdvajaju iz pokožice grožđa.

Mačkov podrum je odlučio da mlado vino napravi od sorte grožđa Portugizer, kako se to nekad i pravilo na Fruškoj gori. Portugizer je naša autohtona sorta grožđa, nekada vrlo zastupljena na Fruškoj gori. Sorta je dobila ime koje asocira na Portugaliju, jer je po legendi bečki baron Johan de Fris upravo odatle doneo.

Mačkov podrum je prvi proizvođač mladog vina u Srbiji, koji ga pravi metodom karbonske maceracije. Po tradiciji se trećeg vikenda u novembru svečano otvaraju prve boce mladog vina, i uz slavlje ravno onom novogodišnjem, ovo lepršavo vino se pije i u njemu se

uživa, na svim meridijanima, od Liona i Pariza, preko Toskane, Beča, Japana, do Njujorka i Bostona, izazivajući pravu planetarnu euforiju. Mačkov podrum je želeo da i našim ljudima pruži priliku da se priključe ovom slavlju, uspostavljajući Dan mladog Portugizera.

Mačkov podrum je uspostavio i vinski viteški red, a tu titulu su nosili Aljoša Vučković, Žan Danijel Ruh, Slobodan Trkulja, Vanja Bulić, Zoran Kolundžija, Jovan Maljoković, a ove godine će tu titulu dobiti glumac Aleksandar Dunić.

U saradnji sa Srpskom čitaonicom u Irigu, osnovane 1842. god, uspostavljena je i nagrada za najlepšu pesmu o vinu. Svake godine stižu desetine pesama kako iz svih krajeva Srbije tako i iz okolnih zemalja, a na samom Danu mladog portugizera se proglašavaju pobednici konkursa.

Inače vinarija Mačkov podrum je porodična vinarija, iz Iriga. Ima svojih 30 hektara vinograda na južnim padinama Fruške gore, a pored portugizera ima i druga crvena vina, kao što su Pinot noir, Merlot, Camerlot, zatim roze vino Frajla, kao i bela vina: Chardonnay, Sauvignon blanc, Incognito i Traminac mirisavi. Ima i dezertno vino crveni bermet pod nazivom Diškrecija.

Đurđica Jojić Novaković
Vinarija Mačkov podrum

