



Za Podrum „Bajilo“ (<https://vinarijabajilo.rs>) u nazužem centru živopisnih Sremskih Karlovaca, u ulici Patrijarha Rajačića broj 9, vežu se dva datuma. Godina 1864. i podizanje laguma, jednog od stotinak u gradu, za potrebe skladištenja, i na evropskim dvorovima viđenih karlovačkih vina, od kojih je danas neznatan broj aktivno. Druga godina je 1925., upisana u ličnu kartu vinarije kao godina početka proizvodnje vina „Bajila“. Dok prva godina ovoj vinariji daje atraktivnost i istorijsku potku, dotle ova druga govori o njenom kontinuitetu delovanja bez malo pun vek. Predrag Bajilo je svojim radom i znanjem Vinariji „Bajilo“ dao identitet i obezbedio uslove daljeg uspešnog rada, time što su obojica njegovih sinova, stariji Petar, i mlađi Steva, od malena uključeni u sve vinogradarsko-vinske poslove, a danas i njeni lideri.

Zato je čast da u nedelju, 14. februara, na dan zaštitnika vinogradara i vinara Svetog Trifuna, na Oglednom dobru Instituta u Sremskim Karlovcima, tradicionalnim orezivanjem čokota vinove loze označi ovogodišnji početak radova u vinogradima, pripala 35-togodišnjem Petru Bajilu.

Po prvi put u ulozi kuma, koje je nekoliko puta pripradalo njegovom ocu, Petar Bajilo nastavlja reprezentaciju porodične vinarije sa najvećim površinama pod sortama nastalim u Institutu u Sremskim Karlovcima i sa, u svetu najvećim površinama pod SILOM (Kevedinka, Chardonnay), stvorene od strane prof. dr Sime Lazića.

- U našem naredu je poznato da „Kum nije dugme. Kum je svetinja“ i nama je čast da ovim činom promovišemo vina naših proizvođača, ujedno i vina stvorena na Institutu, koji je igrom slučaja situiran u našoj opštini - objašnjava ovaj mlađi vinar.

Vinarija „Bajilo“ raspolaže sa 25 ha zasada u kojima sa 75% preovladavaju „institutske“ sorte. Po rečima Bajilovih, osnovni razlog za ovakvo opredeljenje jesu turisti iz drugih krajeva Srbije, posebno iz inostranstva, koji žele da probaju proizvode vezane za Sremske Karlovce. U zasadima dominira SILA (sa preko 4 ha), slede Italijanski rizling klon SK-54, Neoplanta, Petra, Panonija, Morava, Rajnski Rizling, Traminac, Tamjanika od belih, Rose (Muscat Hamburg), i od crnih: Probus, Potrugizer i Cabernet Sauvignon, što je dovoljno za paletu od 14 različitih vina odnosa 65% belih i 35% crvenih. Već na proleće planira se proširenje vinograda za tri hektara sa zasadima Portugizera i Muskat Hamburg. Porodični planovi kreću se i u pravcu otvaranja destilerije za čije potrebe će se koristiti voće iz sopstvenih zasada. Voćnjaci sa 500 stabala višnje, 4.000 trešnje i 5.000 dunje, jesenais su prošireni sa 1.000 stabala kajsije čiji se rod očekuje za dve godine.

- Iskoristio bih priliku da se zahvalim profesorima Poljoprivrednog fakulteta Instituta iz Sremskih Karlovaca, jer su uradili najteži deo posla, odredili sorte koje odgovaraju tipu zemljišta, klimi, otporne ili tolerantne na najvažnije patogene. Mi smo praktično došli do gotovog

proizvoda, i naša uloga je da se brinemo o vinogradu, beremo grožđe i pravimo vino. Zadovoljni smo našim opredeljenjem ka domaćim sortama, ali vidim da isto rade i drugi vinari u Karlovcima. To ne znači da smo se u potpunosti odrekli internacionalnih sorti, već da prednost dajemo lokalnim - kaže vinar, koji je od malih nogu sa bratom u vinogradu. U njemu je naučio da znanja nikada nije dovoljno, a iskustvo, koliko god da je veliko, svake godine daje prostora da se nadogradi. Jer, u vinogradu i u podrumu svaka je godina drugačija i zato ceo život mora da se radi i uči. Po njegovom mišljenju za uspeh su potrebni rad i znanja i iz vinograda, i iz podruma, ali i trgovine.

Mlađi, Steva Bajilo, dodaje da je njihova sreća što su iako uslovno podeljeni na sektor proizvodnje (koji pripada njemu) i sektor prodaje (koji pripada bratu) u poslu zajedno i pomažu jedan drugom kad god je potrebno. Ponosni su na to što su od malena naučili na rad, disciplinu i najbitniju slogu, i da u njihovom odnosu ni jedan od tih elemenata ne manjka.

- Put do vina je put brojnih odricanja, velikih ulaganja, ali ako Sremski Karlovci ne brane mesto vinske prestonice, ko će? Karlovci leže između Fruške gore i Dunava. Blage padine i blizina vode daju idealne uslove za uzgoj vinove loze, poznate na ovim prostorima od pamтивека. Kulturno-istorijski značaj ovog mesta privlači mnoge turiste i bila bi prava šteta to ne iskoristiti. Na nama, karlovačkim vinarima, je da tu turističku ponudu dopunimo, u čemu se svojski trudimo. U našoj vinariji se zna da je otac taj koji i danas prati, nadgleda i daje sugestije. Brat i ja se trudimo da polako pripremamo našu decu, kao što su i nas roditelji pripremali, da za dvadesetak godina preuzmu mesto kumova na slavi Sv. Trifun. Nema ništa lepše kada imaš naslednika da krene tvojim stopama - zaključuje Petar Bajilo.





www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com