



Kratka je sezona odmora za vinogradare i vinare. U vinogradu, radovi počinju krajem januara - sredinom februara, uveliko se vrše pripreme za širenje mladih zasada, koji će za tri godine doneti radost novih vina.

Nekako tako je, u sremskokarlovačkoj Vinariji „Bajilo“, započela i ova 2021. godine. Petar i Stevan Bajilo, mlade snage ove vinarije, bili su kumovi na obeležavanju Sv. Trifuna u Institutu u Sremskim Karlovcima, održali su reč o sadnji šest jutara vinove loze (14 - 15.000 kalemova) Portugizera i Muscat hamburga, završenoj pre par dana. Predstoje radovi na podizanju stubova i žica i svega onoga što prati formiranje novog zasada, dok su stari vinogradi na vreme orezani... Ono što ih muči su voćnjaci (500 stabala višnje, 4.000 trešnje, 5.000 dunje, 1.000 stabala kajsije) i bojazan da li će doći do izmrzavanja u fazi cvetanja višnje, koje je uveliko počelo, s obzirom na temperaturne oscilacije ove, po mnogo čemu nepredvidljive godine.

S obzirom na poziciju, ponudu i ugled stican tokom nekoliko generacija vinogradara i vinara, Vinarija „Bajilo“ je bez sumnje turistički najatraktivnija vinarija u Sremskim Karlovcima. Iako je projektovana kao turistički bum, protekla godina je izrežirala sasvim drugačiji mizanscen. Vinari iz Vinarije „Bajilo“ su ovu datost prihvatili kreirajući programe za ponovni dolazak turista.

Vinarija „Bajilo“ je situirana u samom centru kulturno-istorijskih, turističkih Sremskih Karlovaca, koja je uspela da sačuva punu autentičnost dočaranu kroz razne postavke u prostoru, dovoljno komotnom i prijatnom kako za male, tako i velike grupe turista. Vinarija „Bajilo“ je odraz onoga što se tokom godine dešava u vinogradu površine 25 ha u kojima dominara Sila (na preko 4 ha), 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 etiketa, u odnosu 65% belih i 35% crvenih vrsta vina.

Temelje priče koju vinarija „Bajilo“ priča danas, postavio je Predrag Bajilo, koji je takođe od oca nasledio, kako voli da kaže, ljubav i respekt prema vinogradu i vinu. On je postavio brend, a na njegovim sinovima je da ga dalje oblikuju i nadogađuju. Svesne toga, mlade snage se zdušno upinju da nastave uzlaznom linijom razvoja ove vinarije.

- Ove godine, zahvaljujući postignuću cele porodice, imao sam veliku čast da budem kum u vreme Sv. Trifuna na Institutu u Sremskim Karlovcima. Porodica Bajilo je usko povezana, imamo zdravu atmosferu u kući i svi se držimo zajedno. Naš otac Predrag nam je utabao stazu koju samo treba da sledimo, uz njegove sugestije, savete koji dolaze iz prikrajka, kada su nam potrebni, tako da i dalje važi za čvrst oslonac našoj porodici. Izdvajao se i po tome što kada su

svi sadili bele, on je sadio crne sorte vinove loze. Kako su drugi prešli na cvene, on je sadio bele, a sve pod izgovorom: „Nisam želeo da budem plagijat“. Otac je napravio priču i utabao nam sazu za dalje. Vinogradarstvom i vinarstvom ne može da se bavi jedan čovek u obimu u kojem se mi bavimo, tako da prisustvo i angažovanje svakog od nas neupitno - objašnjava Petar Bajilo.

Sa mladima je došla i nova ljubav i sveža energija. Od najranijih dana prisutni u vinogradima i vinariji, vino im je ušlo u krvotok, i od toga se, mada u mlađim danima sa drugim idejama, nisu mogli odbraniti. U tom kontekstu ovaj mladi vinar kaže:

- Nama je, kao mladim momcima, dat gotov proizvod i zanat u ruke. Uz njega smo stasavali i naučili da ga radimo, od kojeg danas mi i naše porodice možemo da živimo. Naše je bilo samo da nastavimo ono što su naši prethodnici započeli.

Vinarija „Bajilo“ je tokom godina ostvarila tesnu saradnju sa Institutom za vinogradarstvo Sremski Karlovci, Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu. Pored Sile, za koju mogu da se pohvale da su najveći svetski proizvođači, tu su i druge institutske sorte, poput Italijanskog rizlinga, Neoplante, Petre, Probusa i dr. U skladu sa aktuelnim pravcima razvoja započeli su i ekološku proizvodnju Morave i Panonije. Opređenje za tzv. novostvorene institutske sorte, objašnjavaju činjenicom da su stvarane za ovo podneblje i njihovom odolevanju ovdašnjim klimatskim uslovima.

- U početku je to bio rizičan korak, ali vreme je pokazalo da se rizik isplatio, posebno kada su u pitanju turistički Karlovci, gde dolaze turisti iz različitih delova zemlje, regiona, stranci koji žele da probaju nešto novo što dolazi sa ovog prostora. Zato smo se opredelili za domaće sorte koje su u našim vinogradima u odnosu 75% prema 25% internacionalnih. Prisutna je i tendencija naših kolega, posebno karlovačkih vinogradara, da se sve više okreću ovim, domaćim, institutskim sortama - kaže gospodin Bajilo i istakne da je saradnja sa Poljoprivrednim fakultetom - Institutom u Sremskim Karlovcima odlična, da im profesori uvek izlaze u susret, daju savete, u zimskom periodu drže predavanja i prezentacije, pa se danas ne može njih, ali ni oni ne odustaju od Karlovčana.

Po rečima Petra Bajila, za ostvarivanje jednog projekta potreban je tim, grupa. Mladi proizvođači su shvatili značaj povezivanja, udruživanja, i uverili se da takav način rada donosi dobrobit svima, i da međusobni odnos u kojem nema sujete, može samo da koristi.



Vinarija Bajilo: Na scenu je stupila nova generacija vinogradara i vinara

petak, 16 april 2021 21:16

