



Vojvodanska ravnica nikada nije bila sinonim za vino, iako se grožđe oduvek u njoj sadilo, uglavnom uz kuću, i bezmalo je svaka imala deo podruma u kojoj se skladištilo vino. Ono se uglavnom pilo i popilo u krugu porodice i prijatelja. U Čurugu (Žabalj), najveće površine zasada vinograda bile su između dva rata, pa do 50-tih godina prošlog veka, kada je pod vinogradima bilo oko 400 jutara, a selo bilo ograđeno „poljima“ vinograda i voćnjaka. Sa nestankom vinograda, 60-tih godina, taj lepi običaj druženja uz vino se potpuno gubi. Prvi koji se u žabljasnoj opštini probudio, i počeo proizvodnju u novim uslovima i uvođenjem savremene tehnologije u preradu grožđa i negovanju vina, bio je Gavra Botić, vredan, radan i nauman da se vrati starom, ali na novi način.

Prvi vinogradi porodice Botić nikli su 1991. godine na Bisernom osrtvu, i potezu Čurug - Žabalj, gde su se gajile stonice i vinske sorte grožđa. Danas je Vinska kuća „Botić“ manja za jedan vinograd, a stonice sorte iskrčene. Od nekadašnjih dva i po - tri hektara vinograda, ostale su vinske sorte grožđa na površini od tri katastarska jutra, jer domaćin kaže: - „Ne mož' Bane na sve strane“.

Kumovala je tome i specifična situacija na tržištu, „pomalo i godine“, dodaje domaćin. Od belih sorti zastupljene su: Rajnski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Tamjanika bela. Od crnih: Frankovka, Caberent Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Game bojadiser, Frankovka i malo Tamjanika crna, jako lepo za roze. Godišnja produkcija je do 10.000 litara. Ono što je najvažnije je da sve što dospe, preradi se, tek nešto grožđa pretekne za prodaju. Gospodin Botić nekada je radio samo sortna vina, ali svaka godina, nijedna nalik drugoj, nekada bolja za jednu, a lošija za drugu vrstu grožđa, „teraju“ vinara da na tržište iznosi uvek nova, jedinstvena vina. Sklon eksperimentisanju objašnjava da jedna sorta „popravlja“ drugu, a u idelanom odnosu mogu da daju vrhunsko vino. Zbog takvih uslova u asortimanu se od sortnih vina zadržala samo Frankovka.

O kvalitetu vina za koja punu odgovornost preuzima ovaj vinar „koji pravi najbolja potiska vina“, dokaz su brojne nagrade: od onih na festivalu „Nova vina Potisja“ u Žablju, gde su sve pohvale pobrali rose Rozana i Čingi Lingi, te Sauvignon beli, zatim priznanja za kvalitet Novosadskog sajma, prva mesta sa VinoFest-a u Vršcu, zatim i Januarskog međunarodnog sajma vina u Temerinu, pa do prestižnog međunarodnog AWC VIENA. Na istom će se ove godine okušati rose vino, a „da ne ide samo, pratiće ga neko belo“.

Bila bi ovo još jedna vinska priča da nije Gavre i njegovog podruma, ljupkog kućerka u dvorištu porodične kuće u Čurugu. Vinski podrum ima dve etaže, na gornjoj gde se vino proba, i donjoj etaži, gde se vino takođe proba, ali i odmara. A sve jednostavno, samosvojno, kao i ravnica u čijem se centru ova vinarija nalazi. Prostor može da primi do 50 gostiju, koji uz

vojvođanski zalogaj hleba - mast, i koji jedino ovde ima originalni ukus, degustiraju najbolja vina Potisja, unazad trideset godina i danas. Gospodin Gavra kaže da se ipak nešto promenilo. Vina su bolja, a tržište manje. Nekada su Vina Botić nalazila mesto u restoranima u Beogradu i Novom Sadu, ali je za svaku pohvalu što se na svim vinskih kartama u žabaljskoj opštini na prvom mestu u ponudi nalaze vina ove vinske kuće. Domaćin kaže da je ipak najlepše kada dođu gosti, a ti budeš domaćin. Dočekaš - ispratiš.

Dva su razloga zbog čega obavezno treba doći u ovu vinsku kuću. Jedan je vino, a drugi je domaćin. Vinski potkovan, zabavan i autentičan. Svakako prijatno iskustvo koje je iskoristila Turistička organizacija opštine Žabalj i Vinariju „Botić“ uvrstila u obaveznu stanicu na turističkoj turi „Čuruški špacirung“, kao jednu od najvećih atrakcija ovog mesta.



