



Vest da je Sauvignon Blanc (2019) knjaževačkog Podruma „Džervin“, na ovogodišnjoj manifestaciji „Veliko ocenjivanje vina Srbije“ održanoj 17. i 18. maja u prostorijama hotela Radisson Collection Old Mill u Beogradu, u organizaciji Saveza Vinogradara i vinara Srbije., u kategoriji „Bela mirna vina od internacionalnih sorti“, osvojio 96 poena i veliko zlato, obradovala je sve prave poklonike vina. Jer, na sceni od pre nekoliko godina, a sada i u glavnoj ulozi, vratio se nekadašnji vinski gigant i pokazao da su još Rimljani nepogrešivao nalazili idealna mesta za uzgoj vinove loze. I u drugim kategorijama vina iz ovog Podruma su, po mišljenju žirija, vina sa Premium kvalitetom, osvetlala obraz vina iz Istočne Srbije.

- I ovoga puta pokazalo se da se dobar rad u vinogradu, u podrumu, na terenu i te kako isplatio - rekao je dipl. inž. Radovan Jović, brend menadžer Podruma „Džervin“, osnovanog davne 1927. godine. Posle Drugog svetskog rata pa do početka šezdesetih godina Podrum je prešao u državno vlasništvo i proširen, nakon čega je formiran Zadružni podrum „Džervin“. Devedesetih godina „Džervin“ deli sudbinu ostalih srpskih vinskih giganta i posle neuspele privatizacije doživljava krah, da bi 2013. godine ponovo bio pokrenut. Stari vinogradi na površini od 20 hektara su revitalizovani, zasađeno je novih 20 hektara. Iz starog vinograda su sorte Italijanski Rizling (Grašac), Rajnski Rizling i Pinot Noir, dok su iz mladog vinograda Sauvignon Blanc, od koje je proizvedeno sortno vino, dobitnik velikog zlata i zvanično, danas najbolji Sauvignon u Srbiji. U mladom vinogradu su i Merlot, Muscat Hamburg, Cabernet, i u planu je sadnja Vranca, pošto se pokazalo da u istočnim krajevima naše zemlje, ova sorta može dati izuzetno vino. Pored toga što je Istočna Srbija poznata po crvenim vinima, o čemu svedoči reprezent ove vinarije, Schlossberg (Merlot 100%, odležalo šest meseci u hrastovom buretu), koji polako krči put na naše tržište, Podrum Džervin je pokazao da je ovo podneblje Bogom dano i za bela vina, što vinima iz Istočne Srbije obezbeđuje sigurno mesto na vinskim kartama.

U ovoj vinariji ne vredi ono „koliko para toliko muzike“, i od starta je bila prisutna filozofija da se vino pravi za publiku, koja u njemu treba da uživa. O tome gospodin Jović kaže:

- Bez obzira na dobar kvalitet proizvoda potrebno je bilo sve marketinški ispratiti na odgovarajući način. Naš se pokazao ispravnim jer smo razumeli da je vino proizvod za duže staze, i da ne može da se proda u trenutku. Ljudi moraju da ga upoznaju, naviknu na njega, da se sa njim sažive. Šta smo mi uradili? Kada smo došli u „Džervin“, konstatovali smo odličnu poziciju vinograda, ali i da treba da prođe neko vreme da ga upoznamo i da bi došli do finalnog proizvoda visokog kvaliteta. Publici smo ponudili vino za svaki dan u litarskom pakovanju, koje izgleda kao 0,75l, po ceni od 300 - 350 dinara, i na taj način nas je publika upoznala. Posle toga

počeli smo da dobijemo upite za buteljku, i tržištu smo ponudili zlatnu seriju - vino po ceni od 400-500 dinara. Već sledeći korak bio je posvećen produkciji sortnih vina visoke klase - Premium vinima. Moram da naglasim da su i ostala Premium vina iz Podrumske „Džervin“ u samom vrhu. A dokaz za to je što svaki put kada pošaljemo naše vino na ocenjivanje dobijemo neku nagradu. To je znak da radimo dobro, da proizvodimo kvalitetna vina i da smo vinarija koja ima najbolji odnos cene i kvaliteta što nam i jeste bio cilj. To je dug put, ali gledaćemo da na tom putu istrajemo.

Trenutna produkcija ovog Podrumske je oko 250 hiljada litara, od kojih je najveći litarski segment. Tzv. Zlatna serija buteljnih vina je nešto manjeg kapaciteta, dok se Premium vina proizvode od 4 - 5 hiljada boca, nikada preko toga, a kompletan ostatak samotoka prebacuje se u niži segment. Iako mogućnosti daleko premašuju današnju produkciju, jer je „Džervin“ nekada proizvodio dva miliona litara vina na godišnjem nivou, a trenutnom reorganizacijom bi se mogao obezbediti kapacitet od milion do milion i po litara, „džervinovci“ ostaju dosledni svojim principima i sa 40 hektara vinograda dobijaju „samo“ ¼ od projektovanog kapaciteta podrumske.

U kreiranju novog života starog kolosa učestvuje mala ekipa odabranih: sem vlasnika i direktora Ivica Vukelića i menadžera Radovana Jovića i Pavla Popovića, tu su i Darko Đorđević, tehnolog i Ivan Nikolić, podrumar, a u tome im pomažu Miloš i Marko.

Za naredni period plan je maksimalno razvijanje vinskog sektora u knjaževačkom kraju, podizanjem novih zasada i saradnjom sa komitentima, ali po utvrđenim pravilima: da u vinogradima sade sorte u skladu sa potrebama vinarije, uz poštovanje preporuka inženjera.

- Mislim da imamo realne šanse da pozitivno utičemo na razvoj vinogradarstva knjaževačkog rejona, da dovršimo adaptaciju naše Barrique sale u koju želimo da dovodimo turiste, da im uz prezentaciju, degustaciju i gangove približimo vina ovog kraja, kulturno-istorijsko nasleđe, sebe kao domaćine, ali to je već plan na duže staze. U Podrumu „Džervin“ se ništa ne radi preko noći - naglasio je Radovan Jović.

