



Vinumov Chardonnay 2018 (96,5), uz Merlo vinarije Vinis proglašen je najuspešnijim srpskim vinom na promociji vinarstva, vinogradarstva i vinske kulture u Srbiji.

Na drugom „Velikom ocenjivanju vina Srbije“, održanom 17. i 18. maja, u beogradskom hotelu Radisson Collection Old Mill (prvi put na Dan Sv. Trifuna, na Savskom vencu - u slavu knjige i vina, prošle godine), u organizaciji Saveza Vinograda i vinara Srbije, veliko zlato u kategoriji za najbolje belo vino od internacionalne sorte najeminentniji vinski stručnjaci iz zemlje proglasili su vino Chardonnay 2018, vinarije Vinum iz Sremskih Karlovaca.

- To je posledica minulog rada, mnogo truda i ulaganja u vinograd i vinariju, i strpljenje da flaširamo vina kada su bila spremna za flaširanje, da ih prodamo kada su bila spremna za tržište - objašnjavanja uspeh Chardonnay-a Jovica Urošević, dugogodišnji enolog vinarije Vinum, odgovorno stajući iza svih dvanaest etiketa - zlatnih vina ove vinarije. Uz Chardonnay barrique, Grašac Beli, Sauvignon Blanc, Mustru (Muscat Žuti i Traminac), od belih vina, tu su Frankovka, Pinot Noir od crvenih, aromatizovana slatka vina Bermet, Bermut, mlado vino Pinole, Rose (Pinot Noir) i na kraju limitirana serija Grašca 26a.

Iako je ogroman uspeh Chardonnay-a 2018, koji je odležao godinu dana u barrique, godinu dana u tanku i devet meseci u boci, i sa mesec dana na tržištu, bio povod za ovaj razgovor, reč dve da kažemo o samoj vinariji, koju je 2002. godine osnovao dr Milan Ubavić, veliki perfekcionista, entuzijasta u oblasti vinarstva, što je najbolje ogleda u vinima iz Vinuma. Vinarija Vinum se nalazi u najvinskijem gradu u Srbiji, u Sremskim Karlovcima, kao jedna od dvadeset registrovanih i jedna od sedam u ulici Karlovačkog mira. U vinogradima na atraktivnim potezima Ešikovac i Čerat, u severoistočnom delu Fruške gore, na nadmorskoj visini 130 - 260 metara, nalaze se sorte italijanskog rizlinga, frankovke, pinot noir-a, sauvignon blanc, muskat žuti, traminac, chardonnay.

Da pouku treba izvući iz pobede, ne samo iz poraza, svestan je i Jovica Urošević:

- Pokušavamo da izvučemo maksimum iz grožđa, radimo dosta i u vinogradu, pažljivo oslušujemo komentare konzumenata naših vina, i ceo koncept vinarije zamislili smo na jednom koraku ispred. Možemo da se pohvalimo i našim najnovijim produktom - penušavim vinom od Grašca - DINA, kao i novim Grašcem 26a, koji su se pojavili deset dana pre vesti o velikom zlatu. To su neki od razloga naše aktuelnosti iz koje želimo da izvučemo najbolje što možemo:

da pravimo dobra vina i izađemo u susret onima koji prate naš rad, podržavaju nas i mnogo očekuju od nas.

Ideja za ponušačicu rađala se dugo i davno je prisutna u želji mladog enologa. Poseban odnos prema Grašcu, dao mu je ideju da kreira prvi u Srbiji penušavac od sorte Grašac Beli 2018., rađen tradicionalnom šampanj metodom.

- Berba 2018. je bila malo kišovitija, grožđe je imalo dobre kiseline i niži šećer, tako da smo uspeli da ga uberemo na vreme i napravimo dobro mirno vino, koje je posle dve godine na talogu u boci, i godinu dana u tanku dobilo plutani čep i žicu, a pre mesec dana doživelo i premijeru, i ono što nam je izuzetno važno, dobilo jako dobre komentare. Vino je bez šećera, osim do 1,5 gram po litru zaostalog šećera, jako suvo, dobro penuša, ima jako lepu boju i već zrele, šampanjske note. Ja sam iskreno odruševljen. Uradili smo 1.000 boca, sledi još 1.000 ove godine, i siguran sam da će naći svoj kutak na tržištu – kaže gospodin Urošević dodajući odličnu konekciju sa dr Ubavićem, koji ima svoje viđenje u priči koja se zajednički gradi, i koji je snažna potpora u finansijskom i tehnološkom smislu, što je ključno za rađanje finalnog proizvoda.

U novom objektu kompletno su opremljene dve degustacione sale, timu se pridružila Milena Zakarić, somelijer, koja osmišljava prilike i dovodi turiste, kako bi se uz kvalitetna vina paralelno razvijao i vinski turizam.

I na kraju reč - dve o Grašcu, jer je poreklom sa Fruške gore i daje izvrsna vina. Jer se zaboravilo da mu je ime Grašac, a da se ustalilo Talijanski, odnosno Italijanski rizling.

- Sve će se to jako brzo vratiti. Veliko priznanje na agnažovanju odajem Igoru Lukoviću, koji se zauzeo za promociju Grašca. Priznanje ide i Institutu za vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima i njihovom klonu SK-54, od kojeg na Fruškom gori proizvodimo jako dobra vina od te sorte - smatra Jovica Urošević.

Bukvalno je u pitanju dan kada će biti promovisan Dan Grašca. Vinarija Vinum je malo požurila i ustanovila Vinumove dane Grašca, ali Igor Luković krajem ove, početkom sledeće godine, koautor Dana Prokupca, planira da realizuje i ovu ideju, koja će sigurni smo, brzo zauzeti svoje mesto u vinskom svetu.



