



Princeps Brut Natur 2015, vinarije Deurić iz Male Remete i vinskog Srema, na ovogodišnjem Velikom ocenjivanju vina Srbije, u organizaciji Saveza vinara i vinograda Srbije, održanom 17. i 18. maja u hotelu Radisson Collection, najeminentniji vinski stručnjaci u kategoriji: penušava vina, proglasili su najboljim.

Ovenačan zlatnom medaljom, pobednik među penušavcima Deurić Princeps Brut Natur 2015 je zvanično najbolje penušavo vino u zemlji. Rađen je tradicionalnom metodom, odležavao tri godine nakon fermentacije u boci, proizveden bez dodatnog dosage-a, samo degožiran i pušten na tržište. Kakvo je to zapravo vino, najbolje će objasniti njegov kreator, Mirko Niškanović, direktor vinarije:

- Princeps Brut Natur je specifično vino koje potpuno oslikava potencijal sorte Pinot Noir za punašava vina u našem teroaru. Radi se o apsolutno suvom vinu, što je za penušavce retko. Nije rađen nikakav blend čime je dobijen pravi otisak jedne sorte iz jedne godine. Princeps Brut Natur 2015 je jedan zreo, ozbiljan penušavac, sada u svom punom potencijalu i sa prostorom za odležavanje u boci. Kao i svi penušavci koji dugo leže na talogu, u njemu, kao posledica autolize, preovlađuju „hlebne“ note. Iza mirisa sveže pečenog hleba na puteru, izdvaja se prisustvo citrusnih nota limete i nota zrelog žutog voća, što sve upućuje na ozbiljan penušavac koji je dugo u boci. Mehurići su jako fini, sitni, česti i dugo traju, što je takođe pokazatelj njegovog kvaliteta. Svežina zadržana u vinu i hrskavost daju mogućnost da se pije kao aperitiv i uz bilo koje predjelo. Princeps Brut Natur 2015 definitivno nije vino za široku publiku, ali postoji određen broj onih koji ga vole, poštuju, koji su ga prihvatili. Deurić tim je jako zadovoljan razvojnim procesom ovog vina, a njegova prodaja je premašila naša očekivanja. To isto važi i za njegovog mlađeg brata, penušavca „D“.

Gospodin Niškanović kaže da su penušavci dugo u Srbiji bili piće za Novu godinu, 18-ti rođendan i specijalne prilike. Ta kultura se menja i penušavci se konzumiraju kao aperitiv tokom godine. Sa navikama publike i vinarije su bile motivisane za proizvodnju penušavih vina. Penušavci u vinariji Deurić se rade ručno, boca po boci, što je u skladu sa kapacitetima vinarije i količinama. Rezultat toga je da je svaka boca jedno malo umetničko delo.

Godišnja produkcija Princeps Brut Natur, s obzirom na ručnu proizvodnju, je oko 2.000 boca i radi se „blanc de noirs“ i samo onih godina u kojima grožđe obećava vrhunski kvalitet. Ako godina nije bila optimalna za Pinot Noir, rade se bela vina za razliku od penušavca „D“, koji se prouzvodi svake godine od Chardonnay-a kao „blanc de blancs“, takođe u količini od 2.000 boca.

Vinogradi Deurić protežu se na 20 ha i svaki deo ovog vinograda najbolji je za sortu koja se na njemu gaji. Tendencija je da se postojeće sorte šire, uglavnom lokalne: Probus i

Morava. Ne slabiji intenzitet je i na Pinot Noir-u, od kojeg se proizvode crveno, rose vino i penušavac. Standardne sorte u vinogradu su Gewurztraminer, Sauvignon blanc, Chardonnay. Počev od ove baze osmišljena je i ponuda: linija sortnih svežih vina: Sauvignon blanc, Chardonnay classic, Severna Morava i Gewurztraminer, od belih; Urban Rose od Pinot Noir-a, i od crvenih Pinot Noir, Merlot i Probus; premijum liniju vina čine Chardonnay barrique, Aksiom i penušavo vino „D“; i liniju posebnih vina - princepsa, koja se prave u izuzetnim godina, ali da bi probali, za to morate doći u vinariju i degustirati. Jer, ova vina u ambijentu vinarije pokazuju svoj pravi karakter u koji je utkano sve znanje, entuzijizam i vizija njegovih autora.

Uživanje u Deurić vinima, osim klasične degustacione sale u Kući vina, moguće je i u velikoj bašti kapaciteta 120 mesta, koja radi svakog dana i za koju je, posebno vikendom, preporuka da gosti nazovu i rezervišu mesto, da domaćinima ne bi bilo neprijatno da ih odbiju.

- Osim vina u ponudi je hladno ceđen sok od jabuke, deklarisan kao matični nektar jabuke, odnosno pasterizovan sok od ceđene jabuke bez dodataka, kao i Kalvados, čuveni francuski brend koji deklariramo kao rakiju od jabuke, nastao u procesu pravljenja vina od jabuke koje se destiliše u rakiju, koja odležava u hrastovim buradima i onda se flašira. Mnoga vina iz našeg podruma prvo izađu kao eksperimentalna u količinama od 500 - 1.000 boca, a zatim, preko gostiju i prijatelja testiramo puls tržišta, posmatramo kako reaguju na probne serije od kojih neke uvrstimo, a neke ne, u stalnu proizvodnju. Stalno radimo na novim idejama, a u narednom periodu mogu se očekivati izmene i u vinima, iako smo do sada, za većinu vina formirali stilove za koje naši potrošači kažu da su u redu. Smatram da je jako važno ne biti tvrdoglav i otvoren za kompromise. Mi proizvodimo vina koja predstavljaju naš teroar, našu regiju, ono što Fruška gora može da sublimira u ovu dragocenu tečnost. Ako smo tipovali na Chardonnay barrique, a publika je tražila Chardonnay classic, podredili smo proizvodnju željama publike jer ne možete nikoga naterati da pije nešto što ne želi. Naš cilj je da ljubitelje vina učinimo zadovoljnim - naglasio je gospodin Niškanović.



