



Vuk Vuletić (1991), zapažen kao jedan od najvećih talenata u generaciji mladih somelijera školovanih u SERSI (Serbian Sommelier Association), učešćem na brojnim takmičenjima, vrlo rano je materijalizovao svoje potencijale zauzeviši mesto zvanično najboljeg somelijera Srbije (2016. i 2017.), potom Balkana (2018), a godinu dana kasnije ušao je među 20 najboljih u svetu na Best Sommelier of the World u Antwerpenu.

Detinjstvo provedeno u Indiji, tzv. Vinskom Sremu, mestu gde, kako stanovnici indijske opštine kažu da Fruška gora počinje, ili gde se Fruška gora završava, kako vole da kažu Neštinci, probudila je u njemu ljubav za vino, i zato smo susret sa njim iskoristili za razgovor na temu razvoja vinogradarstva i vinarstva ovog kraja. Četvrti Festival fruškogorskih vina, održan u Kući Vojnovića krajem juna u Indiji, bio je prava prilika za to. Mada lokalnog karaktera sa učesnicama - vinarijama iz rejona Fruške gore, festival svake godine podiže nivo, kako u organizacionom smislu, tako i u kvalitetu vina. O tome, jedan od arbitara, Vuk Vuletić, koji ne propušta priliku da na svoj način pomogne vinarima, dao je svoj komentar:

- Najvažnije je da svake godine vidim pomak na bolje, jer ako bi se iznova i iznova predstavljala vina istog kvaliteta, bio bih iskreno razočaran. Bitnije od zlatnih i srebrnih medalja je da je sve manje vina sa manom, a sve više čistih, ispravnih vina. Najviše me raduje da u Sremu imamo u 95% ispravnih vina, bez oksidacije, bez bureta i isparljivih kiselina. To je osnova, sve dalje je nadogradnja u pravcu boljeg kvaliteta..

U okviru manifestacije Vuk Vuletić održi po neku radionicu. Ovoga puta u fokusu je bila Graševina. Teme se menjaju a odziv i interesovanje vinara, okupljenih oko Udruženja vinara „Vina Indije“, organizatora ove vinske smotre, kao i ljubitelja vina, ostaje konstantno ogroman i traži se „karta više“.

Druženje sa ovim vrsnim poznavaoцем vina vinari Indije praktikuju i mimo festivala. Pre par meseci priređena je blind tasting, po izboru Vuka Vuletića, najboljih devet uzoraka Cabernet Sauvignon-a, iz berbe 2017, trenutno u Srbiji, koja je imala za cilj upoznavanje sa vinima iz drugih rejona Srbije, evoluciju vinskog ukusa učesnika koje će se odraziti na podizanje kvaliteta vina u ovom delu Srema.

Ekspanzija vinarstva i vinogradarstva u ovoj opštini odnosi se na 12 registrovanih i manjem broju neregistrovanih vinarija, te sve većem broju kvalitetnih vina.

- Grehota bi bilo da na ovom podneblju, na obroncima Fruške gore, sa svim preduslovima za uzgoj vinove loze, nema vinarija i vinograda, odnosno dobrog vina. Sreća je da su mnogi vinari krenuli pravim putem i registracijom vinarija ušli u legalne tokove koji obezbeđuju benefit na duge staze - objašnjava naš sagovornik dodajući: - Za svaku vinariju je na prvom mestu da ima dobar proizvod - dobro vino. Ispunjen ovaj uslov ne znači automatski

lak plasman, jer od dobrog finalnog proizvoda do njegovog pozicioniranja na tržištu u praksi je jako dug i težak put. Za to je potrebno „osveščivanje“ lokalne zajednica, ovdašnjih stanovnika da treba da probaju Prokupac iz Župe, Sauvignon iz Šumadije, francuska i vina iz Italije, ali najviše konzumiraju vina sa domaćeg terena. Sada se dešava, i to ranije nije bio slučaj, da svaki ugostiteljski objekat u Indiji i okolini, u ponudi ima pretežno lokalna vina. Time se podstiče njihova prodaja i podržava kvalitet i najvažnije da lokalna vina najbolje prate hranu tog kraja.

Vuk Vuletić vinske festivale, ocenjivanja kvaliteta vina smatra načinom da se poguraju domaći vinari i vinarije, ali zaslužno, a kada se rade degustacije po njegovom mišljenju, treba tražiti pozitivne strane svega onoga što je u vinu dobro, a ne samo forsirati nedostatke.

- To je dobar kanal na kojem treba podržati našu lokalnu vinsku priču. Ocene stručnjaka doprinose da ljudi probaju nagrađena vina i kada vide na etiketi neko zlato, srebro, broj poena, s razlogom dobiju želju da to vino i probaju. Tako ćemo imati sve više dobrih vina i sve više onih koji znaju da cene pravi kvalitet ove zavodljive i plemenite tečnosti - zaključio je naš najbolji somelijer.