



„Neverovatna i zapanjujuće lepa zemlja ljudi i vina. Srećni smo što smo proveli vreme na imanju Radević, gde su Goran i Renee stvorili magiju sa svojim crnogorskim Grand Cru vinima. Obavezno se ovde zaustavite na svom sledećem putovanju po Evropi!“ - napisao je Bruce Nichols, poznati vinski stručnjak pri poseti Vinarija Radević Estate Wines.

### Vinaska tradicija porodice Radević

Tradicija proizvodnje vina u Crnoj Gori je duga i slavna, a ostaci rimskog grada Dokleje (potonje Duklje), svedoče o jednoj od najstarijih vinogradarskih regija na svetu.

Na porodično imanje, sa viševekovnim uzgojem vinove loze, i znanjem o pravljenju vina, u selu Rogami, predgrađu Podgorice, na putu prema Danilovgradu, iznad reke Zete, nedaleko od Jadranskog mora, smeštena je Vinarija Radević Estate Wines. Od same zamisli idejnog tvorca, dr Gorana Radevića, pa do realizacije čitavog projekta, predodredila su ovu porodičnu vinariju da originalnim pristupom i vrhunskim proizvodima skrene pažnju vinske javnosti. Autentičnost ispreletana sa duhom savremenog, na Bogom danom prostoru za uzgoj vinove loze, na mestu zagrljaja planinske, kontinentalne i morske klime, ponudila je novi, drugačiji koncept gajenja vinograda i prozvodnje vina.

Goran Radević po vokaciji lekar, sa karijerom koja ga je 27 godina vodila od Južne Afrike, Kine, Bliskog istoka i Kajmana, preko SAD, ljubav prema drevnim znanjima o vinovoj lozi, u koje ga je i pre nego što je naučio da čita i piše uputio njegov đed, prota, vratili su ga u rodnu Crnu Goru, i korenima. Vinograd, na porodičnom imanju zasađen 2007. godine, vinarija, destilerija, porodična kuća, su kompleks, materijalni aspekt vinske priče, koju je dr Radević uspostavio na temeljima 28 prethodnih generacija, za generacije koje dolaze.

Prvo vino Radević napravljeno je u garaži 2009. godine bez pomoći tehnologije i tehnologa. Jedna boca otišla je na Menhetn gde su sve primedbe i sugestije zapisane, a zatim ispoštovane, jer je za kreiranje nečeg sa prefiksom vrhunskog, potrebna ravnoteža savremenih i tradicionalnih vrednosti. U Montelupo Fiorentino (Italija) napravljen je kalup za bocu, papir za etikete, od prirodnih vlakana, na kojem se mogu štampati novčanice, došao je iz Nemačke, alat za bocu urađen je u Londonu, iz Francuske dobavljeni čepovi svetskog lidera - DIAM-a.

Profesionalne upute u proces stvaranja vina kojima je nadogradio zapis u genima, gospodin Radević dobio je od inženjera tehnologije i enologa, vrsnog stručnjaka i čoveka Ivana Dašića, a podršku u poeziji stvaranja, odnosno ljubav, pružila mu je porodica, pre svih supruga Renee Lacy-Radević, nekad kriminolog, danas marketinški stručnjak vinarije. Nije izostala ni podrška dece, Nikole koji živi u Južnoafričkoj Republici, Hannah iz Ohaja, koja im je podarila prvo unuče, Andelije koja će u septembru krenuti očevim stopama iz prethodnog života,

na studije medicine u Majamiju, posebno Luke, koji završava prvu godinu Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, smer voćarstvo-vinogradarstvo.

- Startna ideja je bila da napravimo proizvod koji će zadovoljiti američko tržište. Predanost s kojom smo prišli proizvodnji, od 2009 - 2012., i tražnja naših vina na ino tržištu, uvjerila nas je da ovo postaje vrlo ozbiljno. U vinariju započetoj 2013., po nacrtu Ivana Dašića, uselili smo se 2015-te godine, tako da su berbe 2016 - 20. urađene u novoj zgradbi, u Space Shuttle tehnologiji. Pri tome, poštovala su se pravila: nema pesticida, herbicida, insekticida. Na imanju smo instalirali 10 košnica, a Luki je zapalo da za vrijeme vegetacije i do 16 puta kosi vinograd - objašnjava gospodin Radević.

Puno rada, znoja potrebno je da bi se postigao visok kvalitet vina. Uz to, teško je naći radnu snagu, jer svi žele da budu menadžeri. Ovog proleća završen je trogodišnji projekat krčenjaninskog rastinja (Crnogorice), i sadnja 7.5 hiljada sadnica vinove loze, podizanje 1,4 km potpornih zidova, postavljanje žica, jer stvaranje optimalnih uslova je deo tajne dobrog vina. Drugi deo je da se prinos loze stare 12 - 13 godina, koja može da donese osam kilograma redukuje na kilogram i po, maksimalno dva po čokotu i omogući maksimalan potencijal ukusa.

### **Novi Sad posebno mesto u lepezi priznanja Vinarije Radević Estate Wines**

I zato se ne treba čuditi uspesima na vinskim festivalima. Radević vina i dve lozove rakije (grappa) prvi put su izašla na ocenjivanje 2015-te na Novosadskom sajmu i osvojila Šampionsku titulu. Na ovogodišnjem ocenjivanju kvaliteta vina i jakih alkoholnih pića početkom jula, ovaj je uspeh nadmašen zvanjem apsolutnog pobednika u konkurenciji vina i Velikim šampionskim peharom Novosadskog sajma za vrlo visok kvalitet izuzetno širokog asortimana ocenjenih likerskih, belih, rose i crvenih vina (sedam srebrnih i dvanaest zlatnih medalja). Vina Radević osvojila su i druga priznanja: Vranac 2017. na Vinskom takmičenju u Kini 2019, Chardonnay 2017. na OIV 60th International Wine Competition - Vino Ljubljana 2018., French Monde Selection International Wine Contest 2016., 2017. i 2019. godine. Ali, „Novi Sad zauzima posebno mjesto, mjesto gdje smo osvojili naše prvo zlato, prvo pozlaćenje i posrebrenje našeg znoja i truda“, kaže gospodin Radević i dodaje:

- Biti prvi među velikima na Novosadskom sajmu je jedna velika odgovornost. Polako, ali uz potvrdu, ostvarujemo ono što smo zacrtali prvog dana, a to je postavljanje kvaliteta ispred kvantiteta. U Vinariji Radević Estate Wines glavna sorta je Vranac, autohtona sorta Balkana, zatim Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, Gewurztraminer, Tamjanika bela i Malvasia aromatica. Plan je u narednom periodu da se okušamo u šampanjizaciji i iskoristimo prirodni potencijal obližnje pećine. Kapacitet vinskog podruma je oko 24.000 boca, a trenutno proizvodimo 15-16 hiljada. Sa novom sadnjom proizvodnja će biti zaokružena i za moga rada ostaće ta količina proizvodnje, a Luka će jednog dana možda da to širi dalje. Imamo i destileriju, pravimo voćne rakije, konjak i prvi porto u Crnoj Gori koji je osvojio nagrade.

Vina Vinarije Radević se izvoze u SAD (Njujork, Florida, Indijana, i od prošle godine Vašington D.C.), Nemačku, Švedsku i Norvešku, Švajcarsku, Kajmanska ostrva, Hong Kong, i od prošle godine Japan, jer su vina ove vinarije „signature product“ Crnogorskog „AMAN Resort, Sveti Stefan“. Prvi put u svojoj praksi, Aman Resort je pristao na kompromis:

- U svim zemljama u kojima posluje, ovaj hotelski lanac bira lokalne proizvode kojima daje svoju etiketu. Ja na to nisam pristao jer sve na ovom imanju je životna ušteđevina mene i moje supruge. Naši advokati su posle dvije godine pregovora postigli dogovor za double label uz petogodišnji ugovor sa potpisom - Aman Sveti Stefan Vranac - objašnjava naš sagovornik.

Osim uspešne vinske priče, nije mala stvar zadržati decu kraj sebe i usmeriti ih, pomoći im da nađu svoj životni put. Pred dvadesetogodišnjim Lukom je deset godina učenja,

prikupljanja iskustva, životnog, radnog, profesionalnog, do dobrovoljnog i zacrtanog odlaska njegovog oca u penziju. Luka već sada ima planove gde posle završenih studija: boravak uz rad i učenje u vinarijama na Novom Zelandu, Australiji, Južnoafričkoj Republici, Kaliforniji, za crvena vina.

- Lozu poredim sa malim djetetom koje traži stalnu pažnju. Plan mi je da se obrazujem i budem spreman da nastavim ono što je moj tata ostavio za mene - kratko odgovara Luka.

Kao jedini medicinar u porodici, radeći jedan težak i lepi posao, dr Radević je lečio mnogo ljudi koji su bili bez privilegija, posebno u Africi gde ljudski život malo vredi. Povratkom na rodnu grudu, vinograde i vino, proces lečenja nije zaustavljen, samo se odvija na drugi način. Tu je našao i svoj mir i jedinstvenu lepotu, posebno u rana jutra i u smiraj dana, čime ispunjava svoju dušu. Baveći se turističkom ponudom, otvarajući vrata vinarije turistima, Radević Estete Wines isceljuje duše i svima onima koji to žele.





www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com



www.topsrbija.com