



Vinorodnu Župu aleksandrovačku, u kojoj su tokom vekova vino i grožđe bili glavni izvor prihoda za brojne porodice, nazivali su „blagoslovenim krajem“, prestonicom loze i vina“, „zemljom srpskog vinogradarstva i vinarstva“, a danas s razlogom „srpskom prestonicom vina“. A ljudi koji su, svojom promišljatošću, angažovanjem, inovativnošću, učestvovali u oblikovanju njenog vinskog karaktera krajem XX i početkom XXI veka, potvrdili su status izuzetnih, onih koji su odbranili, i dalje uspešno brane čast i položaj ove istorijske vinske oblasti, poznate još od doba Rimljana. Među pregaocima vinske renesanse u Župi, koji su uticali na razvoj vinske sveti bio je Dragoslav Gagi Ivanović.

Njegov sin, Ivan Ivanović, postao je prvo ime vinarije mnogo pre no što je očekivao, ali sa potpunim uvidom u sve segmente rada, te znanjem o istim, svesrdno se trudeći da nastavi ideju koju je njegov otac implementirao kako bi obezbedio siguran nastavak uzlazni put ove vinske kuće.

To potvrđuju i Tamjanika 2021, kao i Petite Rose, iz jedne klimatski „čudne“ godine, koji su krenuli na tržište, a publika visoko ocenila.

- Crveno vino iz prošlogodišnje berbe još uvek čeka u buradima, a čekamo i Prokupac, koji će biti glavni test za mene. Za sada sve govori da će biti dobro, ali po prirodi sam skeptik i dok ne dođe do boce, ne dajem nikakve garancije - kaže mladi gospodin Ivanović, koji je na „Međunarodnom festivalu vina 2022“ u Aleksandrovcu za vreme prvomajskih praznika promovisan u viteza Vinskog viteškog reda „Monah Dorotej“, jedan od onih koji nastoje da isplete čvrstu mrežu dobrih odnosa sa svim župskim vinarima radi proizvodnje što boljeg i tržištu interesantnijeg vina.

U Vinariji „Ivanović“ osim redovne etikete Prokupca (85% Prokupac, Cabernet Sauvignon i Merlot), za Dan Prokupca (14. oktobar) na tržištu se pojavio Prokupac pod imenom Gaga, berba 2017., novo vino sa emotivnom potkom. Po rečima Ivana Ivanovića, zamišljeno kao statusno vino posle berbe iz 2017. nije ponovo proizvedeno. Trenutno je u buretu berba iz 2021. a da li će, ili ne doći do boce, zavisi od toga kako se bude razvijalo.

- Siguran sam u to da ću svake godine pokušavati da napravim to vino, ali je veliko pitanje da li će izaći na tržište. Pred publiku će samo kada kvalitet bude vrhunski, što nije lako postići sa Prokupcem svake godine - objašnjava naš sagovornik.

Nova - stara priča vezana za vinariju „Ivanović“, a vredna podsećanja, vezana je za sertifikat iz 2020. za organsku proizvodnju i planove da se ide u tom smeru „što zahteva dosta rada, eksperimentisanja kako bi bila doneta konačna odluka da se uđe u proizvodnju“. Ideja je zanimljiva tim pre što se poklapa sa sadašnjim trendom proizvodnje organskih i biodinamičkih vina, koja podrazumevaju proizvodnju usklađenu sa prirodom naglašavajući autentičnost i

posebnost jednog područja.

Još jedna slika „uramljena“ u sećanje iz Vinarije „Ivanović“ je gastro priča, uparivanja vina i hrane, i pružanje nezaboravnog eno-gastro turističkog doživljaja. Recepti za razne vrste namaza, kanapea, sosova, mesa, salata itd., neponovljivog ukusa, neki kažu zbog domaćih, župskih namirница, drugi zbog umeća domaćina, a neki zbog kombinacije sa vinima, igrom slučaja ostali su zabeleženi i sačuvani.

- Na osnovu tih zapisa danas majka i ja, podelili smo posao oko pripreme jela. U toj podeli meni je pripala dužnost pripreme mesa, dok majka priprema sve ostalo, a imamo i sve veću pomoć sestre, koja nam se takođe pridružila u vinariji. U poslednje vreme imamo dosta turista iz cele Srbije. Skoro nas je posetila i grupa turista iz Indije na vinskom ručku, prijatno iznenadjena onim što su videli i onim što smo im ponudili - kaže Ivan Ivanović.

Tako je u ovoj domaćinskoj kući odvajkada bilo i tako će biti.





www.topsrpskija.com