



Vinarija „Vinum“, smeštena u ulici „vinskoj“ nazvanoj po velikom broju tamošnjih vinarija, zapravo u Ulici Karlovačkog mira 26a, u istorijskom delu vinskih Sremskih Karlovaca, koja traži, čak zahteva, jedno drugačije predstavljanje, osim preko svojih vina. Vrhuskih, što je potvrđeno brojnim nagradama i sve većim brojem njihovih pristalica, odnosno ljubitelja. Taj drugačiji pristup jeste odnos njnog vlasnika **dr Milana Ubavića** prema svojim, u ovom slučaju, saradnicima, čije znanje se poštije, a predlozi i ideje razmatraju i usvajaju. Svi oni čine jedan složan tim, čak porodicu posvećenu istom cilju - postizanju najboljeg moguće kvaliteta. Mogu da budu najkvalitetnija vina, može vinarija da bude ekskluzivno uređena, ali bez tima ljudi spremnih na sradnju, nema uspeha.

- Velika je stvar da sam karijeru započela među ostvarenim ljudima, kako na privatnom tako i poslovnom planu, da za saradnike imam Milana Radovića, Gordana Čučković, da radim sa najboljim timom u podrumu, sa Nemanjom, Dačom i Merimom, i Jovicu Uroševića, bivšeg enologa, sada savetnika, posebno dr Milana Ubavića, koji je svaku našu želju isprati i podrži, što mi je izuzetna čast - naglasila je dipl. ing. **Andjela Živanović** iz Ljubovije, nova, najmlađa članica „Vinum tima“, koja je završila Tehnološki fakultet u Novom Sadu i snažnom željom i velikom srećom, postala novi enolog Vinarije „Vinum“. Kaže da je nastavljač one tradicije koju je njen prethodnik Jovica započeo, i da to što je jedna žena zamenila muškarca na poziciji enologa neće imati beš nikakve konsekvence na kvalitet vina. Kretanja u vinskom svetu su takva, da pravi vinoljupci, bez obzira na pol, biraju dobra vina, vina koja se njima dopadaju. Samouvereno kaže: „U novembru plasiramo mladi Pinole i sigurna sam da će se dopasti i svima.“

Gordana Čučković, dobro poznata u vinskom svetu, preuzeala je mesto marketing menadžera u poslovanju vinarije i postala nezamenjiv deo mozaika Vinarije „Vinum“.

- Vrlo brzo sam se uklopila i prepoznala se kao deo ove ekipe. Sa moje pozicije, važno mi je i da je kapija vinarije uvek otvorena. Karlovci su poslednjih godina postali jako interesantno turističko mesto i prijatno sam iznenadila svakodnevnom posetom velikog broja gostiju, posebno vikendima - istakla je Gordana Čučković, saopštivši novine, koje će, po njenom mišljenju, doprineti povećanju dolazaka gostiju. U pitanju je mogućnost da se u vinariji nešto popije, ali i pojede. Probrano, kvalitetno, provereno.

- Osim što prodajemo vino, rešili smo da našu uslugu podignemo na viši nivo, da uparujemo vino i hranu, sa kojom vino dobija na kvalitetu i popularnosti. Imamo sve preduslove za to, opremljenu kuhinju, kuvara koji dolazi po potrebi da priprema obroke, u nekoliko sledova, za grupe i individualne posete (za+ 10). U mogućnosti smo da izděemo u susret posebnom zahtevima, formiramo meni za određene povode, proslave i sl. Vinarija može da primi dva puta

40 osoba, ali smo ugostili i 100 veoma zadovoljnih turista degustacijom, zakuskom i muzičkim programom - kaže gospođa Čučković.

Jedan od najdužih po stažu u vinariji, **Milan Radović**, na mestu direktora prodaje, seća se da je kada je došao u „Vinum“ i prvi put izašao na teren shvatio da ga čeka nešto što se zove brend building, na šta je „potrošio“ dosta godina dok vinarija na tržištu nije zauzela ovu poziciju. Danas se Vinum vina mogu naći u vinotekama, restoranima i velikim sistemima, ali je najbitnije da mogu da se pohvale dobrom prodajom na pragu vinarije, što je i njena budućnost određena pre tri godine.

- Bili smo među prvim malim vinarijama koja je svoje vino poslala na neko međunarodno ocenjivanje. Bila je to Frankovka, berba 2002., koja se okitila srebrom u Parizu. Posebno zadovoljstvo bilo je to prvo ocjenjenio i srebrom ovenčano vino kojim smo podigli lešvicu. U međuvremenu u Srbiji se naučilo kako se prave dobra vina i u svakom rejonu imate prestižnu vinariju. Utakmica postaje sve ozbiljnija, ali najžešće su borbe kada kreće prodaja - kaže Milan Radović.

Jovica Urošević, dipl. tehnolog, „kreator i umetnik Vinum vina“, danas sa mesta konsultanta kaže:

- Ulogu tehnologa i razmišljanja o vinima preuzela je koleginaica Andela, a ja sam povremeno prisutan, dajem sugestije vezane za kvalitet, kupažiranja, odabir momenta berbe, idealnog za svaku pojedinačnu sortu. Dolaskom u vinariju dočekala su me jako struktura vina, romantična i video sam potencijal u samim vinogradima Vinumovim, što je bio prvi motiv da želim da radim ovde. Krajem 2016. godine započeo sam tu priču. Iza sebe imam dosta dobrih berbi i cela ekipa, na čelu sa dr Ubavićem, pružila mi je šansu da ispoljim svu svoju kreativnost u pravljenju vina. Najviše me je oduševila mogućnosti sorte Grašac, sa kojom se pre nisam susreo, i gde sam video svoj najveći potencijal za nešto novo.

Neki misle da je biti gazda lako i lepo. U suštini nije mnogo teško kada odabereš prave ljude, dobar tim i kada se napravi pravi ambijent. To je bila ideja vodilja **dr Milana Ubavića**, uspešnog i na polju medicine, i na polju vina. Po njegovom uverenju, nekada gazda, danas preduzetnik, prvo mora da misli o svojim zaposlenim, tek onda svemu ostalom.

- Veliki je uspeh da sa 62 godine mogu da kažem da sam uspeo i to na dva potpuno odvojena kanala. U medicini sam dostigao vrhunac razvivši moju laboratoriju „Medlab“ do maksimuma, sa tendencijom da bude još bolja. Zato svake godine radimo akreditacije, kako bi održali ideju da moramo napred. To sam preneo i na „Vinum“. To je dugo trajalo jer se, zbog nedostatka vremena, nisam dovoljno bavio vinima. U smiraj života postižem veliki uspeh i na ovom planu, i zaista sam zadovoljan. U intervjuu za knjigu, Željku Garmažu, vinskom novinaru, poverio sam, da sam pre 20 godina imao ideju da pravim Dom zdravlja, pre sedam-osam da prekinem ovu pruču, našavši se u problemima organizacione prirode, i da se opredelim samo za medicinu. Sada sam zadovoljan što to nisam uradio jer sam ovde stekao određeni mir. Meni je ovde zadovoljstvo doći. Iako je vinarija nepresušni izvor investicija, sredstva koja se zarade moraju se negde i utrošiti, i to čini naš život - izjavio je dr Ubavić.

Po njegovim rečima, priča koja podrazumeva vrhunska vina, koja u poslednje vreme naziva „vinskim parfemima“, iz razloga što je toliko truda, vremena, rada u vinogradu, potom i podrumu, utrošeno da bi se napravile male količine visokokvalitetnih vina, u svom osnovu mora da ima ljubav. Princip da ono što izađe iz ove vinske kuće mora da bude vrhunskog kvaliteta, temeljen je na istoj ideji. Vinom se bavim 45 godina, kada sam sa kumom pravio oranž vina (orange wine), i zato što sam ih 20 godina pio, danas su mi dojadila. Smatram da je izvlačenje maksimuma na prirodan način bez hemije, pod određenim temperaturama, sa kvascima,

pažljivim odabirom sorte, gajenjem u vinogradu bez „jakih“ sredstava zaštite, pažljivom i selektivnom berbom, probranom berbom, koju radimo svake godine, sve to je rezultiralo visokim kvalitetom.

- Ne treba mi velika zarada, većinu želja sam ispunio. Voleo bih da moja deca nastave na isti način, da im to postane zadovoljstvo, ne muka i mora kako je meni bila u jednom momentu. Nikakve epohalne stvari ne očekujem u budućnosti. Možda razvijanje turističkog dela, koji nam je značajan potencijal za prodaju na pragu, da mlađi ostanu i opstanu, i rade na kvalitetan način, meni je to dosta. Uvek sam se pitao: „Kakav će mi biti kraj?“ Ako je ovo kraj, smatram da je vrhunski.

Ovaj razgovor vođen je na Dan Svetе Petke, krsne slave domaćina, koji je tim povodom okupio svoju vinsku porodicu. Porodicu u daleko širem sastavu okupiće 17. novembra na Svetski dan mladog vina, u „Vinumu“ preimenovanog u Dan Pinolea, takođe mlađog, koji će u krugu prijatelja, ljubitelja vina i sve većeg broja onih koji vole „Vinum“ i njegov Pinole, po prvi put ugledati svetlost dana.



