



Vinariju Vindulo trebalo je posetiti i predstaviti još početkom ove godine, kada je dobila veliko priznanje Privredne komore Vojvodine, čija je stručna komisija ovu destinaciju proglasila za najbolju u kategoriji vinskih podruma, na svečanosti održanoj u vršačkom hotelu "Villa Breg".

Potom je Vinarija Vindulo imala promociju svojih vina u novosadskom restoranu Staro zdanje, a onda su usledila i naša viđenja na različitim vinskim manifestacijama u Temerinu, Beogradu, Novom Sadu, Indiji... No, čekao sam lepo vreme, i dočekao sunčan poznomajski dan, kako bih imao priliku da obiđem celo imanje na sedam hektara i u punom smislu te reči doživim vinograd, odnosno salaš, koji igrom slučaja, poput onoga na putu Novi Sad-Zrenjanin, naspram Kaća, ima identičan kućni broj 84. Za oba bi se mogla reći da su posebna, ali salaš Vinarije Vindulo je, ipak, priča za sebe, baš kao i priča o porodici Lasla Dujmovića. Povod za posetu Vinariji Vindulo bila je Konferencija za novinare koju je firma Vodomar 05 organizovala radi najave Been festivala, čiji je Vinarija medijski sponzor i dugogodišnji partner.

Salaš Lasla Dujmovića i njegove porodice, nalazi se praktično na glavnom putu, udaljen 2,2 kilometra od Temerina u pravcu Bečeja, sa desne strane. Odmah pada u oči uređena i pedantno pokošena trava ispred ulaza kojim dominira veoma lepa i velika gvozdena kapija. Ulazak na imanje deluje svečano, poput onoga kada idete da primete neku nagradu, a potom kada ulazite, sa leve i desne strane puta nailazite na starinska oruđa i seoska kola, ukrašena cvetnim aranžmanima. Sve odaje utisak da je kuća domaćinska. Glavna i pomoćne zgrade brižljivo su izrađene od cigle i ukomponovane u okruženje. Domaćin Laslo Dujmović nas dočekuje sa osmehom, u radnoj majici i pantalonama. Ne izvinjava se zbog toga, jer, kaže, tako se najbolje oseća. U stvari, u ovom prostoru se najbolje oseća, iako je po struci stomatolog, ali to u ovom slučaju nije niti bilo važno, niti je to on spominjao. Sigurno je samo jedno, a to je, da mu je stomatološki posao doneo neophodnu finansijsku sigurnost, jer, njegove su reči, da se vinarstvom i vinogradarstvom ne može baviti uspešno, onaj ko nema strpljenja i novaca, jer benefit od vinograda i vina dolazi tek posle sedam do deset godina od formiranja vinograda. Naravno, da može, ukoliko se kupuje grožđe ili vino sa juga Srbije ili iz Makedonije i Crne Gore, koje je lane bilo po izuzetno povoljnoj ceni od 0,26 eura za litar belog i 0,30 eura za litar crvenog vina u rinfuzi. No, naš domaćin, gospodin Dujmović, nije od te sorte. On je čovek od ugleda, koji ovaj posao radi isključivo iz ljubavi i radi zadovoljstva i tako nešto sebi nije i nikada neće dozvoliti.

U maloj letnjoj kućici se u velikoj oraniji kuvao pasulj, a grupa novinara i fotoreportera u prednjem delu na terasi, koja je bila nameštена sa drvenim klupama i stolovima, već su degustirali rakiju i Dujmovićeva vina. Znatiželjan, kao i uvek, nisam obratio pažnju na pića, bilo

je vremena za to, već sam se zaputio u obilazak vinograda. A oni, na svakom pedlju od navedenih sedam hektara su, kao pod konac, uredno okopani, lepe vegetacije, davali utisak da su negovani kao da su najvažniji na ovome svetu. U okolini salaša nema ni jedne naseljene kuće niti fabrike, pa kada se malo više udaljite od vinarije i nađete među lišćem i čokotima, imate utisak da ste u nekom drugom svetu. Grožđe je dobro rodilo i napreduje. Samo da ne bude leda, kao što se to ovde često događa, biće berićetan rod.

Znatiželjno otvaram vrata vinarije, a domaćin to zadovoljno primećuje i sa osmehom mi prilazi kako bi ispričao detalje vezane za proizvodnju vina, kojom je počeo da se bavi pre 33 godine, baš koliko iznosi i njegov stomatološki staž. Sve je savremeno opremljeno, nema tzv. barik buradi, niti će ih biti, jer je ovo što se sada radi više nego zadovoljavajuće. Sva burad je prohronska, a punionica i jednostavna i efikasna, tako da se dobro raspoređene sorte grožđa, koje sukcesivno stižu na preradu i odležavanje, obrađuju bez žurbe i po planu. Dujmović je, dobro savetovan od stručnjaka sa Instituta za vinarstvo i vinogradarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Sremski Karlovcima, zasadio kompatibilne sorte sa ravničarskim zemljištem i klimom, ponajviše proverenih francuskih sorti grožđa: Chardonnay (klon 75 i klon r 8) - 2.2 ha, Merlot (klon 516) - 0.37 ha, Cabernet Sauvignon (klon R5) - 0.37 ha, Cabernet Franc (klon E11) - 0.37 ha, Syrah - 0.037 ha, i domaćih autohtonih sorti: Bačka - 0.16 ha, Petra - 0.12 ha, , Probus - 0.016 ha Pannonija - 0.96 ha; Kosmopolita, koja je srpsko-mađarska sorta - 0.31 ha, kao i Italijanski rizling (klon SK-54) - 0.96 ha i. nemačku sortu Frankovku - 0.37 ha. U Županiji Delalfeld, Hajoš - Bajsko vinogorje u Mađarskoj, Dujmović ima još jedan hektar vinograda sa više sorti grožđa. Sve u svemu, njemu je to dovoljno da pravi lepa vina, kako voli da kaže i da svi budu zadovoljni.

Primetno je zadovoljstvo mog sagovornika dok priča o svojoj porodici. Laslo je treći od petorice sinova u porodici Dujmović, koja se na ovim prostorima oduvek bavila vinom i vinogradarstvom, čak i u mnogo većem obimu nego što to danas čine. Najstariji brat Ferenc je lekar specijalista. Drugi po redu, Đerđ, je novinar. Četvrti, Beneš, je profesor u Beču, a najmlađi, koji se takođe bavi vinom u Temerinu je Čaba. Zadovoljstvo našeg sagovornika je tim veće što je u posao uključena čitava njegova porodica, čiji svi članovi svesrdno pomažu. Starija ćerka Eva, po kojoj je Laslo svoje "najslađe" vino nazvao Slatka Eva, je krenula očevim stopama, pošto uskoro završava Poljoprivredni fakultet u Novom Sadu, smer vinogradarstvo. Mlađa ćerka Anna, po kojoj ime nosi vino RosAnna je takođe krenula očevim, ali stomatološkim stopama. Tu je i Evin suprug Kristijan, koji su Laciki i gospođi Eriki Dujmović podarili dva unuka, Petru i Olivera. Gospođa Erika, stub porodice, njegov verni pratilac na degustacijama je ovoga puta bila u ulozi domaćice i brinula se za "izgladnelu", a potom i "oždnelu" novinarsku ekipu. Kaže da je navikla na ovakvu atmosferu, jer često imaju grupne posete ili različite vrste proslava, ništa joj nije teško i sa zadovoljstvom obavlja sve poslove.

Poseban doživljaj predstavlja pogled sa terase na spratu, odakle se na sve četiri strane sveta vide vinogradi. Kakav li je tek doživljaj gledati vinograd u punom rodu u avgustu, moraću da proverim prvom prilikom. Ovoga puta, u sali na spratu Vinarije, održana je prilično posećena i slobodno mogu reći, uspešna konferencija za novinare. Dragan Vukotić Vukota, ispred Vodomara 05 i ekipe, kako voli da kaže, Been festivala – alias Temerinske pasuljijade (naziv na engleskom je diplomatski da bi pomirio višenacionalnu sredinu ovog malog mesta, ali i zbog činjenice da kada se na Google-u ukuca been fest odmah prvo izađe temerinska manifestacija na videlo) najavio je događanja od 2-4. juna na temerinskom Vašarištu. Ako je suditi po najavi, Sedma manifestacija pod napred navedenim nazivom će biti i najuspešnija, tek da organizatori pokažu da su sposobni da organizuju jedan ovakav međunarodni događaj, i da "nekima" još

jednom dokažu staru izreku, da ono što je dobro ne treba kvariti.

Naravno, da smo po završetku konferencije za novinare prionuli na degustaciju vina. Počeli smo sa Italijanskim rizlingom, pitkim suvim belim vinom zelenkasto-žute boje, izrazito finih kiselina, dobro rashlađenim, pa mnogi od prisutnih nisu hteli dalje ni da probaju druga vina. Meni se lično više svidela Mirna Bačka, lagano, suvo belo, proizvedeno kombinacijom sorti Chardonnay, Talijanski Rizling, Bačka i Kosmopolita, koje odiše svežinom i prijatnim cvetnim mirisom, baš kako i piše na sajtu Vinarije Vindulo, koji sam do detalja iščitao pre obilaska. Naziv vina je primeren, jer je izuzetno prijatno i nežno vino, a istovremeno pitko i pomalo sladunjavo. Svetloružičasta, lepršava RosAnna, proizvedena od grožđa sorti Cabernet Sauvignon i Frankovka, je toliko omiljena i tražena, da je u Vinariji Vindulo više i nemaju na lageru. Ipak, ja sam, prisećajući se neodoljivosti ovoga vina koje sam imao prilike da osetim prilikom pomenute degustacije u Starom zdanju, uspeo da se dokopam jedne čaše i da ponovo uživam u degustaciji, pogotovo što je bilo idealne temperature, a pasulj kao da je tražio baš tako nešto da legne.

Potom je na red došlo ozbiljnije crveno vino - Three Star, dobijeno kombinacijom sorti Cabernet Sauvignona, Cabernet Franca, Merlota i Frankovke. Meni lično, degustaciona čaša bila je dovoljna da osetim svu vrednost ovog vina, koje se odlikuje naglašenim voćnim mirisom zrelih bobičastih šumskih plodova, bogatom aromom i ostavlja utisak "pravog" vina, upravo onakvog kakvog ga čovek i zamišlja.

Do Frankovke, suvog vina rubin crvene boje, nisam ni stigao. Naš domaćin je rekao da je ono namenjeno onima koji vole lakša vina, ali vina istančanog ukusa. No, to bi već bila kap koja bi prelila čašu mojih mogućnosti, pa sam to ostavio za neku sledeću priliku.

U svakom slučaju, mene je, a i sve moje kolege, gospodin Laslo Dujmović uverio da vojvođanska ravnica može da iznedri dobra vina. Da nije tako, ne bi toliko sveta dolazilo u Vinariju Vindulo na degustacije ili u ovom prostoru i sa ovim vinima, organizovalo različita okupljanja. A do neke sledeće posete vinariji gotovo svi prisutni novinari i fotoreporter i poneli su sa sobom za uspomenu Dujmovićeva vina, koja se kreću od 350 dinara u boci od 0,7 l za Mirnu Bačku, Italijanski rizling, Frankovku, Three Star, do 650 dinara za Slatku Evu, i pregršt uspomena sa jedne prelepe degustacije.

[Više slika možete pogledati o v d e.](#)