



Na obale erdevičkog jezera Moharač naslanjaju se vinogradi Đure Kubečke, bivšeg fudbalera, pevača, pesnika, reditelja, automehaničara i od pre 25 godina, zaljubljenika u vinogradarstvo i vinarstvo. Nikada ne možete predvideti gde će vas život odvesti, a gospodina Đuru je srećom, i na zadovoljstvo svih konzumenata dobrog vina, vratilo u Erdevik, gde je postao proizvođač vrhunskih vina i vlasnik vinarije „Kube“.

Nasmejan i raspoložen, gospodin Đura dočekuje svoje goste rečima: “Jako mi je drago što se došli i što mogu da vas ugostim u mojoj skromnoj vinariji Kube.”

Ali po mom mišljenju, mislim objektivnom, vinarija ni po čemu nije skromna, a vinograd koji je okružuje, besprekorno je sređen bez i jedne travke.

Domaćin je okretan i ima želju da svima ugodi, da se svi koji dođu kod njega osećaju prijatno i zadovoljno. Voli da se šali i pun je interesantnih priča, što odaje čoveka punog huha i ikustva, ali kada počne da priča o vinogradu i vinarstvu onda se u njemu budi druga, poslovna strana njegove ličnosti i pretvara se u ozbiljnog sagovornika, prema čijem znanju morate imati respekt. Njegova priča, „prošarana“ redom zbilje, redom šale, izleda ovako,

- Vinogradarstvom sam počeo da se bavim sasvim slučajno, a bavljenje time, kako sam kasnije shvatio, je nešto najdivnije što čoveku može da se dogodi. Kao mlad fudbaler sam otišao iz Erdevika i igrao za FK „Jedinstvo“ iz Stare Pazove, gde sam nastavio da radim i živim sa svojom porodicom. Sudbina me je 1986. godine vratila u Erdevik. Zasadio sam prvi vinograd, a da još ništa nisam znao o vinu, sem da ga pijem. To je za Erdevik prilično normalno, jer tu nikada nije bilo mnogo krava i mleka, nego samo vinograda i vina. Nekada su se i mala deca uspavljivala krpicama natopljenim vinom umesto cucli. Nije to bilo baš sasvim čisto vino već prokuvano sa vodom i klinčićima. Interesantno je da su sva deca nekako bila nadarena i lepo su pevala i igrala, i opet, verovatno, zbog vina, sva su bila mnogo raspoložena.

- Kako je rastao moj vinograd tako sam i ja rastao kao vinogadar. Poznato je da vinograd voli slugu a ne gospodara, pa u vinogradu provodim od zore do sumraka, od 4, 5 sati ujutru do 9 naveče, i to ne smatram kulukom, već zadovoljstvom. Zato mojih 10.000 čokota, koja daju 10 vrsta vina, leče ljude od tuge i nesreće i ja volim da kažem da sam doktor za napaćene duše, u šali, a ozbiljan, kaže gospodin Đura Kubečka.

- Oko kućice sad imam 3 hektara vinograda i još dva hektara su u pripremi. Od crvenih sorti vinove loze imam: kaberne sovinjon, crni burgundac, game, game bojadiser, muskat hamburg i

merlot. Od svih tih sorti, pravim i jednu divnu vrstu vina, a to je cuvee, mešavina svih tih sorti i jedno divno damsko vino od muskat hamburga, naš srpski božole, roze. Ta dva vina najbrže prodam, ona se najviše traže. Od belih sorti na Fruškoj gori je najzastupljeniji italijanski rizling, pa šardone i beli burgundac. Mada se najviše traži šardone, za mene je italijanski rizling nešto posebno, neka istorija Fruške gore. Spravljam isključivo suva vina. Kapacitet podruma je oko 20.000 litara. Držim određenu količinu vrhunskih vina, kao što je cabernet sauvignon i crni burgundac u bariku što odležava po potrebi, dok ne dobije ukus kojim sam zadovoljan. Razlog zbog čega proizvodim deset vrsta vina leži u tome da bih zadovoljio sve moje kupce i moje goste, da svako može da izabere ono koje njegovom ukusu i raspoloženju odgovara.

- Planiram da prodajem vino u mojoj vinariji u Erdeviku, gde sam pripremio adekvatan prostor pored vode, u prirodi, da može da se uživa, da se kupa i uživa u specijalitetima ovog kraja, prema receptima naših majki i baka, a za koje je sada zadužena moja žena Ruženka. Vinogradarski paprikaši, domaće kifle, domaća štrudla, kukuruznjače su samo neki od specijaliteta kuće, ali ima raznih stvari s kojima pokušavam da iznenadim moje goste. Moja Ruženka priprema jela i po dogovaru sa gostima, nešto po njihovoj želji i za sada niko nije otišao da nije bio zadovoljan.

- U moj podrum se ulazi sa praznom čašom, bez cigare i bilo kakvih mirisa. Zamolio bih dame da ne stavljaju parfeme kada dolaze na degustaciju vina, jer kvalitetno vino je dovoljno da zadovolji sva čula. Oči pogledaju, nos pomiriše, a dodir desni je presudan za procenu vina, jer vino ne treba da pijemo nego da jedemo, treba da što duže zadržimo gutljaj u ustima. Od dužine trajanja ukusa vina u ustima određuje se njegov kvalitet.

Ali, da ne budemo nepravedni. Vino mora da zadovolji i čulo sluha, pa se zato i kucamo, da bi zvuk stakla, dve čaše u pokretu, stavile pečat na pun doživljaj. Istina je, da su se i u davna vremena ljudi kucali i to kada je sudar dva metalna ili drvena bokala samo tupo odzvanjao. Postoji teorija da su tada kucanja bila snažnija, toliko da se tečnost iz jednog bokala prelivala u drugi, da bi oni koji su nazdravljali bili sigurni da ono drugo vino nije otrovano. A ta priča je meni izgovor da probam i nazdravim vino sa svakim ko uđe u moj podrum, jer kad gazda pije onda i putnik namernik ima potvrdu da je to vino dobro. Ali, da budem iskren ponekad i stradam - poverio se Đura.

Lepo vreme, sunčan dan, odlično raspoloženje i povetarac koji je lagano ćarlijao u krošnjama jablanova i davao nam potrebnu svežinu, odomaćeni labudovi koji su na svaki šušanj krivili vratve, komšijski kuca pitomo moleći za malo nažnosti i pre svega i iznad svega dobro vino, isprovocirali su našeg domaćina da nam kaže svoju odu vinu, i da na najbolji način potvrdi svoju posvećenost i ljubav onome što radi:

„Kada putniče, ovog užurbanog sveta  
Ovlažiš svoje usne u orošenoj čaši božanskog napitka  
Koje ponosno nosi naziv Đurino,  
Odnosno sremsko vino,  
Znaj da ovaj blaženi napitak,  
Ovaj opojni nektar  
Ujedinjuje snagu zemlje,  
Lepotu sunčanih zraka  
Pretvorenih u groždano vino.  
Uz napitak ovaj tvoj će osmeh zasijati,  
Slatka opojnost daće krila duši tvojoj,  
Zasijaće vizija budućnosti

I pomoći ti da zaboraviš brige svakodnevne.  
Uzvišenost ovog božanskog napitka  
Zaslužuje da pijenje njegovo bude uvek blaženstvo i  
Služi za nazdravljanje i utehu svih nas.  
Zato se od davnina i govori  
**IN VINO VERITAS!**  
U vinu je istina!“  
Živeli!