



Gospodin Petar Samardžija, glavni i odgovorni urednik časopisa „Svet pića“ je, poznato i priznato ime u svetu vinarstva i vinogradarstva. Dugo godina po novinarskoj profesiji i ličnom interesovanju prati vinarstvo i vinogradarstvo i njegovo mišljenje se ceni i poštuje.

Jedan susret sa gospodinom Samardžijom, iskoristili smo za razgovor o nekadašnjem i sadašnjem trenutku u vojvođanskom i srpskom vinogradarstvu i vinarstvu i perspektivi ove privredne grane.

-U vreme kada kriza potresa sve oblasti našeg života, malo je onih područja u kojima bi se moglo reći da bilo šta cveta. Ipak, o vojvođanskim vinima se danas može govoriti na jedan lepši način nego ranijih godina. Vojvođansko vinogradarstvo i vinarstvo je nekoliko decenija, tačnije od 1973,1974. godine počelo da nazaduje. Površine pod vinogradima su se rapidno smanjivale, čokoti su se krčili i to krčenje je bilo, pa sve do pre dve, tri godine, brže od sadnje. Iz godine u godinu površine su se smanjivale tako da to čak ni statistika nije uspela da zabeleži. Danas, niko ne zna koliko ima vinograda u Vojvodini, a ima ih u odnosu na to koliko ih je bilo nekada, nažalost, vrlo malo.

Tek od pre dve, tri godine, zahvaljujući merama koje je država preduzela, zaustavljeno je krčenje vinograda, napuštanje najlepših terena i pozicija u Vojvodini, posebno na Fruškoj gori, gde se vinova loza granala i rasla vekovima i gde je poslednjih godina morala da se povuče, a umesto nje sejeo se suncokret, žito i druge ratarske kulture, kojima tu nije bilo mesto. Sada država ulaže u želji da se u Evropsku uniju uđe sa što većim površinama pod vinogradima, jer se zna da se tog trenutka „podvlači crta“, i nema više sadnje novih vinograda. Da ne bi bili zatečeni tim katasrofalno malim količinama, država je shvatila da mora da ulaže i pomaže seljake, vinogradare, da vrate čokote na terene na kojima su vekovima bili. Tim merama se vinogradarima pomaže kao nikad, u dugoj istoriji vinogradarstva. Seljaci, poslednjih decenija varani od strane državnih preduzeća, koja su im uzimala grožđe i plaćala po minimalnim cenama, i to tek posle godinu, dve i više vremena, sa nepoverenjem su gledali na mere države i dugo su se suzdržavali od ulaska u ovaj težak i mukotrpan posao. Svojevremeno sam razgovarao sa pravim, starim seljacima iz Sremskih Karlovaca i jedan od njih mi je doslovno rekao: „Kada smo krčili vinograde, onda smo plakali u žalosti za vinogradima i sada nam je teško da poverujemo da se opet iza toga ne krije neka državna prevara.“

Ipak, ima dosta ljudi koji se vraćaju vinogradarstvu i među njima mladih ljudi, lekara, zubara, političara i privrednika, ekonomista, ali je važno da se čokot vraća na mesto sa kojeg je proteran. Jer, čokot je sveti izdanak Fruške gore. Čokoti nisu slučajno bili zasađeni tu, još od cara Proba, 276. godina posle Hrista. Prema istorijskim podacima on je zasađio prvi čokot i

zaslužan je za njeno širenje i masovnije gajenje. Vinova loza se na Fruškorju do danas održala, uprkos raznoraznim padovima i svemu s čim se suočavala kroz istoriju. Loza je tu cvetala i donosila te najlepše sokove. Čokot je bio temelj napretka, podizanja škola, manastira i razvoja kulture uopšte. Jedan stari akademik je objašnjavao da je upravo zahvaljujući vinovoj lozi počela da se razvija i trgovina. Jer, seljak je sejavao pšenicu i kukuruz da bi imao za sebe, za hleb, a tek sa voćem i vinovom lozom dobijao je viškove sa kojima je mogao da dođe do nekog dinara.

Srem je jedan od najstarijih vinogorja u Evropi. U srednjem veku vina sa ovih prostora su bila popularna naročito u Centralnoj Evropi. Fruškorci su se dičili svojim vinom i sticali slavu koja traje do danas. Govorim više o Fruškoj gori, ne samo zato što je to najvinorodniji kraj kod nas, nego i u velikom delu sveta. Naš zakon i pravilnici donešeni u skladu sa zakonom, podelili su vinogradarska područja u Srbiji drugačije nego što je to bilo ranije. Prema toj podeli, tri srpska regiona su: Vojvodina, Centralna Srbija i Kosovo i Metohija. Vojvođanski region ima sedam reiona: Subotički, Telečki, Potiski, Bački, Banatski, Južno Banatski i Fruškorški.

O kvalitetu naših vinograda i vina najbolje svedoči iskustvo Vinarije Vinum iz Sremskih Karlovača. Probao sam Sauvignon dr Milana Ubavića u njegovoj vinariji i nagovorio ga da ga pošalje u Pariz na jedno od najvećih svetskih ocenjivanja. On se opirao, ali ga je ipak poslao i posle dva meseca mu je javljeno da je za njega dobio srebrnu medalju, za jedan poen mu je izmakla zlatna medalja. A Sauvignon je francuska sorta, koja se u svojoj matičnoj zemlji gaji na 35.000 hektara, dok čitava Srbija danas ima ukupno 15.000 hektara pod vinogradima. To vino je bivši francuski predsednik Šarl de Gol ustoličio i proglasio ga vinom koje ima da se pije na svim zvaničnim protokolima, prijemima, ručkovima. Dotle su se pila raznorazna vina, a onda je on, kao veliki francuski nacionalista, prvo što je uradio kada je došao na vlast, izbacio je sve mercedese iz državnih garaža i odlučio da vino Sauvignon, od autohtone sorta koja je nastala i opstala u Francuskoj, bude protokolarno vino. I ta srebrna medalja je ogromno priznanje svim našim vinima. Jer Sauvignon je kralj vina i vino kraljeva, kako govore Francuzi. Ima još desetak sličnih uspeha srpskih vinara i šteta je što naši vinari više ne učestvuju na međunarodnim takmičenjima. Možda će jednog dana postojati i balkanski tip vina, koje će osvežiti vinske karte sveta novim ukusima i kvalitetom.

Kad kažem da je država uložila dosta, ipak, nažalost, nešto je i zaboravila. Našim vinogradarima i vinarima nedostaje znanja. Godinama se na tome nije radilo, ljudi su se bavili nečim drugim. Pojedinci i sada još rade na način kao što se radilo pre 100 i više godina. Naša nauka nije u stanju da na pravi način pomogne „novim“ ljudima koji su ušli u tu oblast, pa su se tako prošle godine, koja je bila nesvakidašnja, sa kišnim letom koje se smenjivalo sa intenzivnim sunčanim intervalima, pojavile dve bolesti koje su desetkovale vinograde, i nije bilo berbe, jer nisu imali šta da beru. A nekada su u Institutu za vinogradarstvo i vinarstvo bilo trojica vrhunskih stručnjaka od kojih su vinogradari iz čitave bivše Jugoslavije dolazili po savet i tražili način kako da se bore sa tim bolestima, najvećim opasnostima vinove loze. Sećam se 1963-4. godine, bio sam mlad novinar, prof. Drago Milosavljević direktor Instituta u Sremskim Karlovcima, pozvao je sve predstavnike imanja i vinograda i rekao: „Danas plamenjača ne sme da naškodi vašim vinogradima. Imamo službu zaštite i obaveštavaćemo vas u svakom trenutku kad i šta treba da radite, vaše je da to primenite, i neće više biti štete od plamenjače.“ Pedeset i više godina od tada, taj njegov metod zaštite je uvršten u četiri načina kako zaštititi lozu od plamenjače. Svetska organizacija za lozu i vina sa sedištem u Parizu, je iscrpno analizirala njegov metod zaštite i potom ga uvrstila kao jedan od četiri standardna postupka u borbi protiv ove bolesti.

Danas u Institutu nema niti jednog zaštitara koji bi to radio. Na Poljoprivrednom fakultetu ima raznih stručnjaka, ali ne i za vinarstvo. Nemamo ni jednog eminentnog zaštitara, zato što je razdvojeno vinogradarstvo od vinarstva. Vinarstvo je prebačeno na Tehnološki fakultet, a vinogradari se školuju na Poljoprivrednom fakultetu. Zadnjih 6-7 godina na novosadskom Poljoprivrednom fakultetu nije promovisan ni jedan doktor vinarstva, osim Vlade Puškaša, koji je to nedavno uradio.

Kada bi ja želeo da sina školujem za vinogradara i vinara ne bih ga poslao ni na jedan fakultet u zemlji. Ako bi imao para poslao bi ga u inostranstvo, što je i rađeno u doba Kraljevine Srva, Hrvata i Slovenaca. Tada je ministarstvo Srbije svake godine odabiralo po desetak mladih ljudi koji dobro uče, po mogućnosti da su poreklom iz vinogradarskih krajeva, i stipendiralo njihovo usavršavanje u Francuskoj, Austriji i Nemačkoj. Po povratku su bili raspoređeni gde će ko u kojoj vinariji da radi. Zvuči paradoksalno, ali je bilo tako. Prvih godina obnove 1945, 46, Srbija je imala jači vinogradarski kadar nego danas što ima. Ti koji su pozavršavali škole u svetu, bili su posle rata još mladi i oni su bili nosioci obnavljanja vinograda i sadnje novih plantaža. Očigledno je da se i na planu stručnog usavršavanja pod hitno mora nešto uraditi. U protivnom ćemo i dalje tapkati u mestu i nećemo iskoristiti sjajnu priliku koja se nalazi pred našim vinogradarstvom i vinarstvom – zaključio je razgovor Petar Samardžija.