



Stvari u srpskom vinogradarstvu se kreću na bolje. Imamo sve više kvalitetnih vina, ali nam regioni još nisu jasno prepoznati po sortama i kvalitetu. Ipak, tržište se postepeno stabilizuje, a ljubitelji vina sve više shvataju da je bolje da u prodavnicama kupe neko kvalitetno domaće vino, nego neko strano po istoj ceni, jer je kvalitet inostranih vina za te pare nepouzdan.

Vinoljupci, opet, napominju da je glavni problem srpskih vina njihova, uslovno rečeno, "zaostalost" i "dosadnost" tj. ta naša vina su ista kao sto su bila pre 20-30 godina, uglavnom prilično opora, bez bilo kakvih drugih dodatih prirodnih ukusa voća i začina, upravo onako kako to rade Australijanci, Čileanci ili Amerikanci... Nedostaje inventivnost i želje da se eksperimentiše. Naravno, i još mnogo toga.

Sličnog mišljenja je i gospodin Sava Jojić, vlasnik Vinarije Mačkov podrum, jedan od retkih vinogradara i vinara koji se mogu podičiti tradicijom u ovom poslu, ali i savremenim pristupom, inovativnošću i kreativnošću. Poslu sa vinom pristupio je sa ogromnom pažnjom, shvatajući da iza svakog dobrog vina ili vinarije ne stoji samo jedan besprekoran stučnjak za vino, već da je za uspeh potreban čitav dobro odabrani tim koji diše u istom ritmu. Zbog takve poslovne filozofije Vinarija Mačkov podrum se pozicinirala u samom vrhu srpskog vinarstva. No, gospodin Jojić smatra da je potrebno uraditi još mnogo toga da bi priča o dobrom srpskom vinu doprla da ušiju potrošača, prvo u Srbiji, a potom i Evropi. Zato ne prođe ni jedna nedelja, a da ova vinarija ne organizuje po nekoliko promocija, učestvuje na raznim vinskim manifestacijama i svečanostima, bude sponzor različitih događanja. Upravo jednu takvu promociju iskoristili smo za razgovor o vinu sa gospodinom Jojićem.

-Kada sam ušao u posao sa vinom, prva znanja sam počeo da stičem ovde, ali sam shvatio da su sasvim prevaziđena, pa sam po nova saznanja o savremenom vinarstvu i vinogradarstvu išao u Sloveniju, Austriju i najviše Italiju. Mi koji proizvodimo više od 30.000 litara vina, po zakonu smo obavezni da imamo zaposlenog čoveka tehnologa vinarske struke. Mi pored zaposlenog enologa imamo i konsultanta iz Italije, koji redovno dolazi kod nas, kontroliše kvalitet vina, bude tu kada se radi prerada grožđa, šaljemo mu uzorke...

Proizvodnja vina je jedan zahtevan proces, uporedio bih ga sa glinom. Grožđe je jedna sirovina koja za bazu ima širu koju možete oblikovati kako želite. Socijalni aspekt vina, je da kada dođete u restoran i tražite jelovnik i vinsku kartu i vidite kakav je izbor jela, a pre svega vina, znaćete u kakvu ste državu došli. Vino je socijalni refleks naših stanja i prilika, ali i istorijskih i društvenih prilika u kojim se država nalazi. Evo o čemu govorim: naši stručnjaci za vino su dobro fundamentalno obučeni. Oni znaju, kada je reč o vinu, šta su to biološki procesi,

ponašanje molekula, ali ne znaju stilove. Društvene prilike vrlo često određuju stilove vina. Pitanje je da li bi mi danas voleli da pijemo rujno vino koje je pio Branko Radičević, ili još dalje Marko Kraljević?!!

Mi danas pijemo vina koja su prilagođena jednom novom stilu, načinu života, načinu razmišljanja, načinu ishrane... To je ono što naši enolozi treba da znaju. Mi imamo mladog enologa, koji je bio jedan od boljih studenata na Tehnološkom fakultetu. Veoma je posvećen svom poslu i ima veliku želju za napredovanjem, ali da bi enolog mogao da da svoj maksimum, pored tog usko stručnog profila, on mora da ima mnogo širi dijapazon mnogih drugih znanja: od kulturoloških do usko stručnih. Nažalost, ja nisam imao prilike da upoznam mlade enologe sa kojim može da razgovara jedan prosečan student od pre dvadeset godina. Njihova su znanja, opšta znanja, književna i kulturna veoma skromna.

Neko će pitati zašto bi tako nešto bilo potrebno enologu?!! Pa, enolog ne pravi vino za sebe. On pravi vino za vas. On mora znati kakvo vino želite. Da li želite da slušate poeziju, bećarce ili gledate pozorišnu predstavu... Mora znati kako ko doživljava vino, kako nečije emocije prilagoditi ukusima vina. U našem okruženju, i u svim vinarskim zemljama, nisam imao prilike da sretnem stručnjaka za vino koji istovremeno nije bio i vinogradar.

Mi imamo zlu sreću da su nam vinogradari i vinari podeljeni između fakulteta, što nije dobro, jer postoji njihov istorijski animozitet. Naime, vinogradari žele da se vinogradi oberu što pre, pre svih kiša, a vinari žele da se beru kada grožđe dostigne neku vrstu zrelosti, koju mi nazivamo fenolna zrelost. Kada za to imate dva različita čoveka onda nikada nemate odgovornost ni kod jednog za to šta je to što pijete iz čaše. Kada to imate u jednom čoveku, on je odgovoran i za kvalitet vinograda, tj grožđa, ali i za kvalitet vina, jednostavno rečeno, on mora da traži optimalna rešenja.

Nema dobrog vina na tradicionalan način kako su to radili moji očevi i dedovi, ne po današnjoj standardizaciji i merenju vina. Vrlo često, uglavnom pred izbore, iz populističkih razloga, jedna od omiljenih tema je proizvodnja vina od autohtonih sorti. Da se ne zavaravamo, mi ih nemamo mnogo i one ne daju visokokvalitetna vina, ali su prijatna za piće. Mi ovde, ne samo u Srbiji, nego u ovom delu Evrope, imamo vrlo malo autohtonih sorti. Ako bismo mogli da sve sorte podelimo u tri familije imamo neku Occidental familiju, kojoj pripada Francuska, Španija, Italij...; imamo Balkaniku, kojoj pripadaju zemlje u ovom delu Evrope, Bugarska, Rumunija i Kaspijsku, kojoj pripada Azerbejdžan, Gruzija i zemlje oko Kaspijskog mora. Naša Balkanika je jako skromna u tim staromodnim sortama, a uz to ona nije ni razvijena. Sve te zemlje u kojima uspevaju te naše samorodne sorte su uvek bile ekonomski na margini dešavanja u istoriji i nikada nisu uspele da razviju svoju ekonomiju i da spoznaju lepotu vina. Sorte koje su se razvijale u Zapadnoj Evropi su danas dominantne. Da se istorija drugačije kretala, da je centar privrednih aktivnosti bio na Balkanu, možda bi mi danas uspeli da nametnemo stilove vina koje bi svet poštovao. Svet danas poštuje stil Sauvignona, Caberneta, Šardonea i ostalih, i prirodno je što ih većina vinogradara ima na svojim parcelama, iako mislim da ne bi trebalo napustiti naše sorte. Ipak, najvažnije je da prestanemo da živimo na lovorikama o vinarstvu iz XII ili XIII veka, da se okrenemo budućnosti, da razvijamo svoja vina i vinsku priču – zaključio je Sava Jojić.