



Vinarija Mačkov podrum je dobila ime prema tradicionalnom nadimku porodice Jojić iz Iriga – mačku, generacijskom ljubimcu ove ugledne familije, čija je slika našla mesto i na logou firme, a potom i na etiketi svake proizvedene boce vina.

Jojići su se oduvek bavili vinogradima i proizvodnjom vina, ali na jedan drugačiji način, tačnije za svoju dušu i potrebe, da bi pre pet godina, glava porodice Sava, vino preveo u jedan trgovački proizvod. U međuvremenu, Vinarija Mačkov podrum je stigla do 32 hektara vinograda, na kojima se gaje sledeće sorte belih vina: Šardone, Rajnski rizling, Sauvignon Blanc, ili Sauvignon beli i Traminac, a od crvenih: Portugizer, crni Burgundac, Merlot i Camerlot. Sve navedene sorte su internacionalne sorte, sem Portugizera, koji se smatra za odomaćenu sortu.

Veliku popularnost među vinoljupcima ima upravo Mačkovo vino Portugizer, koje je prošle godine među vinskim znalcima proglašeno za vino godine. To je mlado vino, koje se najbrže uvini i koje je spremno za konzumiranje s jeseni, dok su druga još u procesu vrenja, u vreme svadbi, pa otuda i njegovo ime Svatovac. Ono se pije u godini berbe, a treba da se popije do Uskrsa i smatra se za vino koje izaziva najčistija pijanstva. Ideju za proizvodnju ovog vina su dali francuski vinari iz okoline Liona, iz oblasti Božole, 40-tih godina prošlog veka, tačnije 1935.godine, jer su hteli da naprave tzv. prirodno, neindustrijsko vino od sorte game. Ta tzv. Karbonska macaracija, podrazumeva da se zdravo, zrelo grožđe neočišćeno stavlja u tankove, koji se potom zatvaraju, uduvava se CO₂, pokožice crvenog grožđa omekšavaju i iz njih se izlučuje ono što je najlepše u grožđu – bojive i aromatske materije. Posle desetak dana vino iz tog grožđa ide na normalnu preradu, vri određeni broj dana i ono se brzo bistri i za kratko vreme bude sa lepim mirisima. Prerađujući game na taj način polako su uspeli da osvoje svet. Od jedne prosečne sorte oni su stvarili vino koje je osnov francuskog vinarstva. Ovo vino se pije u preko 200 zemalja u svetu, počev od trećeg četvrtka novembra svake godine. Francuzi proizvedu i prodaju 70 miliona boca za tih par meseci svake godine, Italijani 20-25 milina boca (imaju 270 etiketa mladog vina). Ali, za razliku od Francuza, koji mlado vino prave isključivo od gamea, Italijani ga prave od svih crvenih sorti grožđa, Sava Jojić ga pravi od Portugizera. Kod nas je Portugizer zanemaren i napušten, iako je svojevremeno bio zastupljen u velikoj meri na Fruškoj gori. Inače, vrsta grožđa Portugizer doneta je iz Portugalije. Krivac za to je bio austrijski baron fon Fris, koji je zasad preneo prvo u Austriju, a potom ga proširio na druge evropske zemlje. Raspadom Austro-Ugarske, Austrija je povukla Portugizer i od tada on pripada austrijskoj autohtonoj sorti, dok kod nas ima status odomaćene sorte. U Vinariji Mačkov podrum su poput prakse u ostalim zemljama, počeli da rade naš Svatovac, kao što se radi Božole i to je

naše prvo srpsko mlado vino. Ovde se to desilo 2008. godine, ali se pokazalo da je fruškogorsko mlado vino i bolje od francuskog božolea. Zadovoljstvo pijenja mladog vina Vinarija Mačkov podrum deli sa Novosađanima tradicionalno svake godine priređujući besplatnu promociju u centru grada.

Sava Jojić uvek kaže da je grožđe kao glina ili plastelin od koje možete formirati figure kakve želite, pa se tako može raditi i sa širom koja se dobije od grožđa. Istraživanje tržišta je pokazalo, da su kod nas dominantna suva vina. U Vinariji Mačkov podrum su zaključili da suvih vina na srpskom tržištu ima dosta, a polusuvih jako malo. Kako su suva vina vrlo često neprijatno, kako prof esor Slobodan Jović voli da kaže, sveža, ili što bi se razumljivijim jezikom reklo, kiselkasta, mnogi ne žele da piju takva vina. Suvo vino označava vino koje ima od 0-4 grama neprovrelog šećera. Polusuva vina, pak, imaju od 4,1-10 grama neprovrelog šećera. To polusuvo vino je prijatnije za sensoriku i organoleptiku. Da bi udovoljili zahtevima potrošača, pogotovo ženskoj populaciji, odlučili su se da Šardone, koje je najmasovnije vino koje se pije u Srbiji u bocama, bude polusuvo.

Mačkov Incognito (Rajnski rizling) je jedno klasično belo vino u čiju proizvodnju je Vinarija uložila mnogo truda. Naime, Rajnski rizling spada u kategoriju najsloženijih vina i najmanje ljudi može da ga razume. Potrebna je dobra sensorika, dobro iskustvo, znanje da biste mogli da ga razumete. O tome da iz iriškog Podrumsa izlazi dobar rizling, između ostalog svedoči i podatak da je dobilo značajne nagrade u Češkoj, Nemačkoj i Austriji.

Njegove prefinjene arome, daju propoznatljivi ukus rizlinga rajnskog. Incognito, vino dubokog i skladnog, voćnog i osvežavajućeg ukusa, budi apetit i oplemenjuje zalogaje svih vrsta hrane, pogotovo ako se pije na temperaturi od 10 do 12° C.

Sauvignon Akacija je takođe traženo vino na našem tržištu. Ipak, da bi na neki način ovo vino bilo prepoznatljivo kao proizvod Vinarije Mačkov podrum, krenulo se sa nekim eksperimentima i probama, da bi se napravio jedan otklon od standardne proizvodnje, pa su Sauvignon beli počeli da stavljaju u buradi od bagrema. Većini ljudi je poznato da u buradi idu crvena vina, ali ona idu u hrastova burad. U Vinariji Mačkov podrum su naučili da to može da bude i drugačije, i napravili su jedno jako dobro belo vino Sauvignon Akacija.

Vinarija Mačkov podrum takođe ima i vino Traminac ili Gewutztraminer. To je jedno specijalno vino čije je poreklo iz mesta Tramin u Južnom Tirolu. Ima ga vrlo malo u Srbiji. U iriškoj Vinariji kažu je njihov stil tog vina jedan od najboljih vina u toj kategoriji muskatnih vina. Postoji još jedna vinarija u Srbiji koja proizvodi slično vino, ali bez lažne skromnosti, većina potrošača, pa i sam autor ovoga teksta, misli da je fruškogorski mirišljavi Traminac u ovom trenutku vodeći. Ovo polusuvo vino, sa nešto većom količinom šećera, negde oko 9 grama, je veoma pitko i prijatno. Može da se pije i kao vino uz jelo i kao aperitivno vino, sa kolačima ili uz kafu, praktično, može se piti u svakoj prilici.

Crveno vino Merlot, je rađeno tako da bude blisko nosu, ukusu, jeziku dama i među vinskim znalcima se ubraja među bolje Merlote u Srbiji. Mačkov Merlot je delikatno i intrigirajuće, živahno i primamljivo vino, nežnog tela i teksture. To je sazrelo vino, kojem se na prvi miris oseće nežni puterasti tonovi, zatim voće – divlje trešnje, šljive, kupine, a sve zajedno podseća na topli komad starinskog bakinog kolača sa višnjama i šlagom. Bogatstvo u glicerolu daje mu divnu uljanost i baršun, čemu doprinose i dozreli, meki tanini. Ostatak neprevrelog šećera, u granicama za suva vina, taman je toliki da vinu da željenu oblinu i eleganciju. Ovaj Merlot je

podatno vino, koje dobro puni usta i odlikuje se izvanrednom pitkošću i obilatošću antioksidanata.

Najsloženije, najkompleksnije i najkompaktnije vino, bogate punoće i dobro integrisanih tanina, Camerlot, je kombinacija Cabernet Sauvignon-a i Merlot-a. To je vino staro pet godina, koje je dugo ležalo u tzv. Barik buradima, nagorelim sa unutrašnje strane. Camerlot je, kako mu i ime govori, vino nastalo od dve bordoovske aristokratske crvene sorte - Cabernet Sauvignona i Merlota. Kao što je to potvrdilo iskustvo u svim vinarskim zemljama, ove dve sorte su najbolje kad idu zajedno, jer se jako dobro dopunjuju. Ovo plemenito i potentno vino koje se pravi na klasičan način, je upravo ono što je nedostajalo našem tržištu. Zato nije ni čudo da je sve traženije među potrošačima, u restoranima, ali i u prodavnicama i marketima širom Srbije. To bi bio kratak opis vina Vinarije Mačkov podrum iz Iriga, uz napomenu da se do kraja ove godine očekuje da iz proizvodnje izađe i vino Crni Burgundac, koga Francuzi nazivaju Pinot Noir, a Italijani Pinot Nero. Time će Vinarija Mačkov podrum iz Iriga zaokružiti ponudu svojih vina.

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