



Verovatno je malo broj ljudi čulo za selo Kupinik u opštini Plandište, koje se nalazi na samo 700 metara od granice sa Rumunijom. Kupinik je u XIV i XV veku bio poznat kao pustara Balad, a za vreme Turaka kao spahijsko dobro sa svega 15 domova.

Kroz XVIII vek pominje se kao nenaseljena pustara, da bi je krajem veka otkupio temišvarski spahijski Josif Malenica. U drugoj polovini XIX veka postoje dve veće grupe salaša, Mali i Veliki Balat sa oko 600 stanovnika i to uglavnom spahijskih radnika Mađara i Nemaca, čuvara stoke i polja, bezemljaša. Posle Prvog svetskog rata, ovo područje naseljeno je slovenskim dobrovoljcima i optantima iz Mađarske, a prvo veće naseljavanje bilo je nakon Prvog svetskog rata, 1921. godine kad su u mesto stigli prvi kolonisti. Balat 1925. godine menja ime u Aleksandrov Gaj, a posle Drugog svetskog rata prvi put se spominje ime Kupinik.

Selo Kupinik, dobilo je ime po tome što je nekada tu postojao prirodan pojedinačni divljih kupina, kojih je ranije bilo u izobilju u ataru ovog sela, i koji je predstavljao prirodnu granicu između Srbije i Rumunije, i prirodan štit lokalnim stočarima da im stoka ne pelazi granicu, što bi izazvalo velike probleme. Vremenom su divlje kupine iskrčene a selu je ostalo lepo ime.

-Moja porodica je shvatila da čim je nekada na ovom prostoru bilo divljih kupina, da je to sigurno dobar prostor i za gajenje pitome kupine, i pokušali smo. Ispostavilo se da smo bili u pravu, možda nije tako dobro područje kao područje Kopaonika ili Zapadne Srbije, ali je dovoljno dobro da od toga mogu da se naprave vrhunska vina - kaže Nikola Borojević, koji je 44. Sajam turizma u Novom Sadu iskoristio za promociju vina "Kupino" iz Vinarije porodice Borojević.

-Vinarija Borojević postoji od 2005.godine kada su se desili prvi koraci u pravljenju vina. Moj otac i ja smo tada odlučili da sa jednom količinom kupina, koje smo tada gajili na svega pola hektara, uđemo u probnu proizvodnju kupinovog vina. To su bili baš pionirski koraci, bilo je potrebno puno istraživanja, eksperimentisanja, puno pokušaja i pogrešaka, ali za samo dve godine od početka proizvodnje shvatili smo da nam se trud isplatio, jer smo dobili nešto sa čime možemo biti zadovoljni. Odlučili smo da taj naš proizvod zaslužuje lepu ambalažu i onda smo mogli da ga ponudimo tržištu. I od tada je zvanično počela era „kupinovog“ vina, tj. naša era. Pre dve godine, povećali smo količine vina tako da sada imamo 2.000 boca vina godišnje, ali i tu količinu nameravamo da povećamo u narednih godinu dana. Sad smo kompletirali celokupnu proizvodnju vina od voćnjaka do flaširanja i prodaje.

Za vino koje pravimo verujemo da je jedinstveno na tržištu, jer ga proizvodimo od dve različite sorte kupina, po sopstvenoj recepturi i savremenoj tehnologiji. Počeli smo sa proizvodnjom voćnog vina koje ima i veći procenat alkohola nego što je na našem tržištu, i u rangu je vina od grožđa. Za vino od voća ono ima, u zavisnosti od količine sunca, vlage i drugih faktora, od 11

do 13% alkohola, što je veoma visok procenat. Mi smo se potrudili da napravimo jedno slatko, vino koje će biti toliko ozbiljno da može da konkuriše klasičnim vinima. Trudimo se da napravimo tržište ovog proizvoda i sve što koristimo u proizvodnji je domaćeg porekla. Naš proizvod, zbog male i ograničene proizvodnje nije imao neku raširenu prodajnu mrežu, a može da se nađe u par restorana, lokala i marketa u Beogradu, ali to su više izuzeci nego pravilo. Mi prodajemo vino uglavnom sa svog gazdinstva i na nekim manjim manifestacijama. -Današnje vreme je donelo modu pravljenja vina od drugog voća. Međutim mi se razlikujemo od trendera jer smo od voća izabrali baš kupinu, koja važi za lekovitu biljku. Kupina je pogodna za proizvodnju težih vina, analognih tzv. medicinskim vinima. Kupinovo vino je od davnina poznato kao veoma koristan i efikasan lek za lečenje anemije (malokrvnosti), pogotovo kada su u pitanju deca, trudnice i dojilje. Zatim za suzbijanje iscrpljenosti organizma nakon duže bolesti ili napornih poslova. Kupinovo vino popravlja cirkulaciju krvi, snižava pritisak, blagotvorno deluje na metabolizam, podiže imunitet, podstiče apetit, varenje, lučenje žuči, mokraće. Plodovi kupine bogati su vitaminima, gvožđem, magnezijumom, fosforom, kalcijumom, šećerom, taninima, pektinima, bojom – objasnio je naš sagovornik.

Mada je po zanimanju finansijski menadžer, Nikola Borojević je porodičnu priču pretočio u svoju i izabrao da mu ljubav i hobi postane dominantna profesija. Porodica Borojević ima planove da razvije ovaj posao do onih granica koje će moći da kontroliše proizvodnju, jer količina nije primarna, već kvalitet. Jedan od osnovnih zadataka je i podizanje kulture konzumiranja kupinovog vina, upoznavanje sa njegovim ogromnim lekovitim i blagotvornim svojstvima, jer čudno je da su mnogo toga nekada ljudi znali što danas ne znaju. A mi se nadamo, da će svojom proizvodnjom kupinovog vina porodica Borojević, vrlo brzo selo Kupnik učiniti poznatim kako u granicama Srbije, tako i šire.