



Geografski položaj, obronci Fruške gore, mrtvaje i širok Dunav, te specifična mikroklima, dali su neštinskom krajoliku ne male prednosti, kada su u pitanju prirodne lepote, ali i pogodnost za uzgoj voća i vinove loze. Zato je ovaj kraj poznat po mnogobojnim voćarima, vinogradarima i vinarima. Neštinsko Udruženje vinara, vinogadara i voćara sastavljen je od odličnih domaćina, dobrih ljudi i vrsnih vinara. Ipak, iz tog mnoštva izdvaja se jedan, za koga svi kažu da je najbolji. To je Slavko Škrbić, poznatiji kao Buca, mada mu nadimak uopšte ne priliči, s ponosom ga nosi od detinjstva.

Gospodin Slavko Škrbić nema vinogradarsko-vinski pedigree. Njegovi roditelji imali su tek nekoliko voćki i mali vinograd i nisu se bavili proizvodnjom rakija i vina. On lično, počeo je da se zanima i gaji voće i vinograd pre četrdeset godina, još dok je aktivno radio u Bačkoj Palanci. Hobi i razonoda odlaskom u penziju postali su mu osnovna zanimacija, profesija, ali i izvor zarade. I neplanirano, vinska priča i destilerija prerasla je u porodični posao koji u perspektivi treba da se razvija i u pravcu turističke ponude.

-Nisam ja ostao bez posla. Ja sam živeo sa porodicom u Bačkoj Palanci i htio sam u jednom momentu da uteknem iz nje. Moja žena i ja smo žeeli da napravimo prostora deci, da se povučemo u našu vikendicu u Neštin, ali kako smo došli ovamo, moj sin je došao za mnom i doveo svoju mnogočlanu porodicu. Tako da smo opet na okupu i to sada u proširenom sastavu. Jedino je čerka ostala u Palanci.

Gospodin Slavko je mnogo čitao i najviše saznanja crpeo iz knjiga. Poslednjih deset godina bavi se isključivo proizvodnjom vina, ima destileriju, i sve to uredno registrovano, sa svom potrebnom dokumentacijom, sve pod kontrolom države. Proizvodi vina i rakija od sopstvenih voćki i grožđa. Ima oko 6.000 čokota vinove loze i oko 3,5 hiljada stabala raznog voća, a najbrojnija su stabla kruške-viljamovke, šljive, pa onda svega ostalog.

Od njih proizvodi devet vrsta rakija. Smatra da je od njih „najjača dunja, kasija, pa viljamovka, breskva, višnja, pa onda dolaze one malo slabije rakije, ali slabije samo po ceni, a ne po kvalitetu, loza, komovica, jabuka, šljiva“. On više po navici i sopstvenom afinitetu forsira one prve, „jače“, kao najbolje. Dokaz da „slabije“ ne znači lošije, je priznanje za najbolju rakiju šljivovicu u Vojvodini za 2011.godinu i zlatna medalja u sred Beograda za taj neprikosnoven srpski brend – šljivovicu, ali napravljenu od bele šljive. Učetvovao je na svim takmičenjima regionalnog tipa i osvojio 108 medalja za osam godina koliko se nadmeće, brojne diplome i pehare. Gde god da se pojавio dobio je priznanje, a sada s pravom smatra da je došlo vreme kada se mora ići dalje, jer je na lokalnom nivou zadovoljio sve svoje ambicije.

Vinarija Škrbić proizvede oko 5.000 litara vina: od belih je to Italijanski Rizling i Vranac od crvenih vina, koji je na takmičenju održanom u Temerinu 2011. godine ušao u top 12 vina u Vojvodini. Za svoju dušu proizvodi lagano vino od hamburg muskata (Rose). Međutim, znatiželja, želja za eksperimentom ili nečim novim uključula ga je prošle godine u svetski trend proizvodača vina od drugog voća, pa je tako 2010. godine napravio vino od jabuke a ove godine

vino od višnje i šljive.

- To je fantazija kako je lepo vino od višnje. A vino se može praviti od mnogo čega. Ako su Nemci zasadili plantaže zove i pretočili ga u vino, zašto mi ne bismo mogli da imamo od voća koje nam je bogom dano. Čak se nemački vinogradari ljute na novajlije, jer vino od zove ima veću prođu od njihovog klasičnog, od vinove loze. Krivci za to su i brojni lekari koji su svojim autoritetom stali iza vina od zove i promovisali za lekovitije od vina od grožđa.

- Za budućnost moja porodica i ja imamo već jasne odrednice u kom pravcu treba da se razvija ovaj naš porodični biznis. Meni i sada dolaze gosti iz Srbije, Slovenije i sa raznih strana.

Trenutno mogu da im ponudim čardak napravljen 1870 godine, adekvatno prepravljen, tako da može da primi 25 ljudi na gornjem nivou i još 30 na donjem nivou, što znači da u svakom momentu mogu da ugostim jedan autobus. Osim toga, imam još jednu prostoriju koja služi toj svrsi, a kada je lepo vreme moji gosti vole da degustiraju vina i rakije napolju, u dvorištu. Planiram, mada se vremenski i finansijski za sada još malo razilazim, da u skorije vreme nabavim nekoliko montažnih kućica za sve one goste koji navraćaju kod mene, jer svi znaju da su u mom podrumu i pecari degustacije besplatne, a vina i rakije vrhunske.

Gospodin Slavko Škrbić je jedan od retkih koji nema ama baš nikakavih problema sa distribuiranjem ni vina ni rakija, a uspesi ga obavezuju da dalje radi ne samo na kvalitetu vina i rakija, već i na opremi, poboljšanju ambalaže, etiketa... Planovi su okrenuti i prema novim zasadima(1.000 čokota) Portugizera, za koju kaže da je neopravdano zapostavljena sorta a koju će on pokušati da vrati na ovoj prostor i jedva čeka iduću godinu da napravi svoje prvo vino od ovog grožđa. Na pitanje za koju, od svojih devet vrsta rakiju smatra najboljom, Slavko iskreno kaže:

-Ne mogu da se odlučim kada su sve lepe. I dok sam ja živ spremam sam da radimo nove programe, sadimo nove vrste i povećavam proizvodnju, ali kvalitet, na kojem insistiram, zasigurno ostaje ovakav – vrhunski.

Činjenica je da Slavko Škrbić nije najveći vinar Fruškogorja, niti po hektarima pod vinovom lozom i drugim voćem, pa prema tome ni po količini vina koju proizvodi, ali sve što proizvede zlata je vredno. U to smo se uverili videvši dvorište puno ljudi, komšija, ali i onih koji su svratili iz daleka.

Slavko Škrbić je, kako se može zaključiti iz svega gore navedenog, srećan spoj znanja, verovatno i talenta, jer bez njega se ništa izistinski dobro ne postiže, i prirodnih resursa koje Neštin i njegova okolina bogata suncem i vodom, ostavljaju otisnuto u slasti svakog dozrelog ploda.