



Najstariji red vinskih vitezova u Srbiji Arena Zabatkiensis, osnovan u Hajdukovu 22. januara 2001. godine, na Dan Svetog Vinka ili Vincenta, prema katoličkoj tradiciji zaštitnika vinara i vinogradara, obeležava ovaj praznik, ali i godišnjicu svoga osnivanja.

Uobičajeno je da tada vitezovi izađu u vinograd. Do sada je to najčešće bilo u neko "suvo" vreme, ponekad uz sneg, ali po prvi put, ove godine, izlazak u vinograd propratila je dosadna, hladna kiša. Ipak, to nije smetalo brojnim viteškim redovima iz Srbije i Mađarske, da dođu i istovremeno odaju počast ovom prazniku, ali i radu ovog viteškog reda.

-Običaj koji se ovde dosta dugo neguje u vinogradarskim porodicama je da se u vinogradu proverava stanje čokota, da li je izmrzao i postoji tradicija njegovog čuvanja. Mi smo taj običaj preuzeli i u ime svih vitezova našeg vinskog viteškog reda to činimo svake godine na ovaj dan od kada smo osnovani. Danas imamo više razloga da budemo zadovoljni. Tokom preoteklih jedanaest godina, kao neprofitna, nevladina organizacija, dobrovoljna u svakom pogledu, funkcionišemo bez zastoja i bez nekih velikih tenzija. Imamo solidan broj članova, stabilni kalendar koji realizujemo, program aktivnosti koji svake godine ostvarujemo – izjavio je veliki majstor reda vinskih vitezova Arena Zabatkiensis Dragutin Miljković i naglasio svoje zadovoljstvo zbog činjenice da se ovogodišnje obeležavanje Dana Svetog Vinka odvija u novoj vinariji Zvoko Bogdan na Paliću.

-Vinarija "Zvonko Bogdan" je novi objekat, novo mesto i zgrada na našoj subotičko-horgoškoj peščari. Ove godine je prvi put primila grožđe i vino se priprema u ovom objektu. Vinogradi su stari 4-5 godina, dakle stigli su na rod i razvijaće se ovo, ako da Bog, i sreća, i zdravlje, pa je to veliko zadovoljstvo, jer je taj tradicionalni hod u peščari imao prilično rđav tok i to dno je dostignuto pre godinu-dve dana. Na sreću, mi imamo ovde i još na mnogo mesta, znake

oživljavanja, novog entuzijazma i poleta i jednog novog odnosa prema poslu koji se zove vinogradarstvo i vinarstvo.

Naš sagovornik je u ime svog viteškog reda izrazio zadovoljstvo i zbog drugih uspešno realizovanih projekata.

-U toku je izdavanja dve knjige, u kojima smo mi na neki način akteri. Jedna se bavi autohtonim sortama grožđa sa peščare, i to ne samo ovog našeg manjeg dela, već i onog većeg dela peščare koji se nalazi u Mađarskoj. Radi se o autorima, profesorima sa Novosadskog univerziteta, i Univerziteta u Kečkemetu, što je jedan novi prilog za valorizaciju onoga što jeste autohtoni proizvod ovoga kraja i to po konceptu koji se sada moderno zove teroar. Realno je očekivati da sve ono što gajimo ovde ima tržišnu valorizaciju i dug vinski život. Druga knjiga je nešto što bi se verovatno moglo zvati "Vinski vodič kroz subotičku peščaru". To je jedno lepo predstavljanje svih ovdašnjih vinara, nekih detalja iz vinske prošlosti voga kraja, dakle, knjiga koja će biti na ponos svim vitezovima i ljubiteljima vina i svim ljudima vezanim za peščaru. Takođe, radimo sa više institucija na tome da započne rad vinska akademija, koja će zapravo na nekoliko nivoa obazovati one koji žele da se bave vinima i vinogradima. To je nešto što je apsolutno poželjno u uslovima u kojima se veliki broj ljudi zanima za proizvodnju vina, za taj deo posla i ta pomoć, ta vrsta angažmana ima svoje puno opravdanje. Konačno, mi ćemo danas prvi put od kada postojimo, valorizovati naše barjak vino. Deset proizvođača su doneli svoje vino Kevendinkui jedan kvalitetan žiri ocenjiće najbolji od 17 dostavljenih uzoraka. Najbolja Kevendinka će narednih godinu dana biti personalno barjak vino vinskoga reda. Verujemo da ćemo na taj način doprineti da se jedna raširena i popularna autohtona sorta subotičke peščare - Kevendinka, iznova nametne kao preporuka, kao specifikum ovog kraja i sorta koja zaslužuje uvažavanje i poštovanje.

Dragutin Miljković napominje da će 2011. godina ostati zabeležena kao jedna od najboljih u poslednjih 20 godina.

-Bila je veoma uspešna po nekoliko osnova. Prvo, rod je u osnovi bio dobar, nije izmrzao prošle zime, pa je sve krenulo kako treba. Bilo je kiše kada je trebalo da bude, bilo je sunca onda kada je trebalo da ga bude, jesen je bila duga, pa je grožđe sazrevalo polako, što je vrlo važno za supstance koje utiču na kvalitet vina. U berba nije trebalo da se žuri, neki su čak berbili sredinom novembra, znači, moglo je da se nakupi dovoljno šećera da se ne gubi kiselina itd. Sve je to uticalo da će 2011. biti zabeležena kao dobra godina. Rodilo je dosta grožđa, kvalitet je dobar i siguran sam da će nas nova vina proizvedena u Hajdukovu, uveriti u takvu priču.

Ovom prilikom moram da izrazim zadovoljstvo i zbog činjenice da je nekoliko mladih ljudi zasadilo nove zasade vinograda i to ne male površine, jer se radi o 6 hektara, odnosno 4 ili 3 hektara. Radi se o vinogradima koji su savremeno oformljeni, koji se neguju kako treba i koji će za godinu dve dana početi da daju rod, što obećava dug i plodotvoran vinski život na peščari.

O projektu vinskog puta i gde smo mi u Srbiji na tom putu, gospodin Miljković kaže:

-Red vitezova vina je od početka konstituisan tako da bude deo promocije ovog vinskog kraja. Jedno od zalaganja koje smo negovali jeste obeležavanje vinskih puteva, odnosno vinskih staza, tako da putnici namernici, tačno znaju gde treba da idu. Sada su se i za to stekli su se fini uslovi. Nadležno republičko ministarstvo je prošle godine razumelo tu potrebu i izdvojilo malo para, a Turistička organizacija grada Subotice je, opet, taj deo posla predano odradila, tako da danas, mi imamo obeležene vinske puteve na četiri tačke. Jedna je ova vinarija u kojoj se nalazimo. Ona je spremna da primi ljude, jer će uskoro biti gotov i ugostiteljski deo. Druga je vinarija DiBonis Lasla Bonija, koja je, možda, najkomletniji u smislu izbora, jer nudi desetak načina gde i kako želite da probate vina, u kojem ambijentu, što je jedna razigrana, prekrasna priča. Rodonačelnik vinske priče u našem kraju je Laslo Hupert sa njegovim Vinskim dvorom. Ja sam sklon da tvrdim, ne znam kako će tačno vinarija Zvonko Bogdan da izgleda kada bude završena, da je ovog trenutka Vinski dvor najkomletniji objekat za vinski turizam u Srbiji, bez konkurencije. Tu je i Vinski salaš Čuvarđić na kelebijskom putu, potpuno originalan i po proizvodnji, i po raznovrsnosti sorti i po ambijentu, nešto što se na drugom mestu ne može videti. Imamo još petnaestak tačaka koje su u projektu ucrtane i kako koja od tih tačaka bude stasavala da može bez posebne procedure da primi goste, ona će biti posebno obeležavana, tako da ćemo jednog dana imati jednu bogatu ponudu u tom pravcu. Minimalan uslov da možemo da budemo konkurentni kao vinska-vinogradarska destinacija i da zadovoljimo radoznalost ljudi koji bi se tim povodom pojavili ovde jeste sedam objekata. Mi, dakle, za to imamo potencijala, mi to možemo, nismo daleko od toga i verujem da će za godinu dve dana, naša regija imati što šta da ponudi ljubiteljima Božanskog napitka – zaključio je gospodin Dragutin Miljković.