



Na ovogodišnjoj skupštini Reda vinskih vitezova Arena Zabatkiensis, Kevedinka je izabrana za barjak vino, zbog toga što je najraširenije vino na pesku od 1900. godine. Dotle je to bila Kadarka. Godine 1994. pod Kevendinkom je bilo 1660 hektara na prostoru od Horgoša do Bajmoka, što je dovoljno jak argument da ovo vino zauzme primat, kao i zbog činjenice da je Kevedinka sastavni deo je skoro svakog vinograda. Nemaju je jedino novozasadeni vinogradi, ali svaka kuća, svako domaćinstvo koje se na neki način bavi vinogradom ima Kevendinku u svom sastavu i to je za ovaj vinski viteški red bio dovoljno jak razlog. Konačno, to je autohtona sorta. Postoji čitava priča o njenom dolasku i utemeljivanju na ovom našem prostoru, na kome se ona veoma dobro primila. Kevedinka je sorta koja ne daje vrhunska vina, ali daje dobra vina, što se kaže, za svaki dan. Izbor najbolje Kevendinke je korak ka njenom poštovanju, popularizaciji i afirmaciji, jer ona to zaslužuje. Evo šta o Kevedinki kaže gospodin Dragutin Miljković, veliki majstor Vinskog viteškog reda Arena Zabatiensis:

-Kod Subotice svako domaćinstvo koje ima kuću i okućnicu i pomalo se bavi vinogradarstvom ima i ovu sortu. I oni koji se ne bave time, vide od komšije, pa posade po neki čokot. Kevedinka je najzastupljenija sorta iz više razloga. Prvi je što nije zahtevna. Na peščari se odlično primila. Ima odlično razvijen koren i prema tome ide duboko u zemlju. Ima maljavo lišće što podrazumeva manje isparenja, bolje trpi vrućinu i bolje hvata vlagu kad god je ima, od kiše do rose. Sve to doprinosi da se ona ovde dobro održava. Otporna je na mrazeve. Podnosi temperature i do -20 °C. Otporna je na biljne bolesti. Filoksera joj ne može ništa, pepelnica je vrlo retko napada, pa joj ne treba velika zaštita. Daje dobar rod i jedno lepo vino. Kada kažem lepo vino, onda mislim na sledeće. Nekada je na ovim prostorima bila najrasprostranjenija Slankamenka. To je grožđe koje daje ubedljivo najslabije vino. Ovde su ljudi su vodu rado menjali za vino. U Vojvodini, voda nije najbolja. Mnogi ljudi su toga bili svesni pa su pomalo, umesto vode, pijuckali vina. To slabo, nejako vino, bila je dobra zamena za vodu. Tu je onda svoje mesto našla i Kevedinka, koja je nejaka, pitka, vrlo adaptibilna. Jedna od kulturoloških crta tog vina je to da se kuhinja prilagođavala Kevedinki, a ne obratno. Paprikaši i sve što je pikantno, odlično ide uz blagu Kevedinku, koja ima prijatnu oporost da savladava tu agresiju hrane. To je odgovor na pitanje ne samo zašto se dobro primila na ovim prostorima, već i zašto danas ima veliku upotrebu. Međutim, postoje dva koncepta današnjih vinara. Jedan je onaj koji zagovara varijantu modernih, kvalitetnih inostranih sorti. Kevedinka je kao poručena za mala vinogorja, u potpunosti primerena ideji da na području na kojem se nalazite pijete autohtona vina, formula za opstanak i produžetak života domaćih vina i mislim da spada u onu veliku

srećnu okolnost koja ljubiteljima vina daje šansu da imaju raznosrstan izbor. Kada bi se sve svelo samo na pijenje Shardonea, onda to ne bi imao velikog smisla. Ovako, kada dođu gosti, uz Shardone, mi imamo ljudе koji tvrdoglao nastavljaju da sade i neguju odomaćene sorte, za koje oni imaju dobre recepte kako da naprave dobra vina.

Kevedinka može odlično da posluži pri pravljenju penušavih vina. Ona je veoma adaptibilna. Kao mlada, ima prirodni dar, penušavost, deluje osvežavajuće kao da joj je neko upumpao CO₂. Sve te okolnosti su dovele do toga da mi imamo Kevedinku kao barjak vino našeg reda, vino sa kojim se ponosimo i pokazujemo je raznim ljudima koji su posvećeni toj sorti. Svet poznaje našu Kevedinku onoliko koliko smo je mi domaćini, ponudili gostima da je probaju. Upravo stoga, ovo vino će tokom 2012. i narednih godina, biti vino koje ćemo propagirati, koje ćemo piti i sa kojim ćemo se dičiti – naglasio je gospodin Dragutin Miljković.

Naš uvaženi vinski stručnjak i urednik časopisa "Svet pića", gospodin Petar Samardžija, koji je bio jedan od članova komisije za ocenjivanje Kevedinke, izjavio je:

-Danas se dešava nešto paradoksalno. Sve svetske poznate sorte moraju da jure za kupcima, i Shardone, i Cabernet, i Merlot i druge, a sorte kao što su Portugizer, Kevedinka, Ezerjo, njih jure kupci, pogotovo Kevedinku. Nje nema dovoljno, Ezerjoa još manje. Kevedinka se popije još dok je mlada, u pelenama, pa je brzo nestane. Sigurno je da ova akcija subotičkih vitezova pravi put da se dođe do renesanse te sorte, koje ima u Mađarskoj, pre nekoliko godina je bila zasađena na 25.000 hektara. Mi, da se sabere po svim vinogradima u Srbiji danas nemamo zasađenih 20.000 hektara pod vinovom lozom. Danas se izmišljaju kojekakve novotarife u proizvodnji vina. A naš seljak je pre 100 godina imao energetsko piće. On je na njivu nosio Kevedinku ili Ezerjo, na Fruškoj gori Portugizer, Slankamenku ili neke bele sorte. Dok je radio u polju, pio je pomalo vina i to mu je bio energetsko piće.

Gospodin Samardžija je takođe obavestio da je na ovogodišnjem takmičenju u proizvodnji Kevedinke bilo prijavljeno 10 proizvođača sa 17 uzoraka vina. Žiri je ocenio najbolje prema boji, bistrini, ukusu i mirisu vina, vodeći se idejom da svakom spravljenom vinu oda poštovanje, pa je tako 5 vina dobilo diplomu, 5 bronzanu plaketu, uz isto toliko srebrnih. Dodeljene su i dve zlatne medalje, od kojih je jedna bila velika zlatna medalja, a jedna je bila suvo, šampionsko zlato. To najbolje ovogodišnje, pobedničko vino, Kevedinku, proizveli su Šinka Zoltan i njegov otac Šinka Ferenc.

Familija Šinka se godinama bavi vinogradarstvom i vinarstvom. Danas poseduju i obrađuju 3,5

jutra vinograda. Zoltan je četvrta generacija koja se bavi proizvodnjom vina na klasičan način oksidativnom tehnikom u drvenim buradima. Probao sam njegovu Kevedinku, koja je prosto skliznula iz čaše. Imala je blag, pitak, specifičan ukus i miris. Zoltan je samo kratko izjavio da svu lepotu njegovoj Kevedinki daje upravo ovo podneblje, pesak, ali i nega i večna ljubav njegove familije prema vinogradu i vinu.

