

Jedan od govornika na konferenciji za novinare u Turističkoj organizaciji Novog Sada, na promociji 47. Svetskog kongresa udruženja vinskih vitezova (F.I.C.B.) koji se održava od 31. maja do 6. juna u organizaciji Udruženje vinskih vitezova Sveti Đorđe sa sedištem u Novom Sadu, biće, u pravom smislu te reči i domaćin učesnicima kongresa. Reč je o članu ovog udruženja, vinskom vitezu, gospodinu Savi Jojiću, vlasniku Vinarije Mačkov podrum u Irigu.

On za brojne goste iz inostranstva priprema prijatno iznenađenje, ne samo zato što će imati prilike da u njegovoj vinariji probaju paletu najlepših fruškogorskih vina, već u zbog toga što će imati priliku da budu ugošćeni na jedinstven način. O tome Sava Jojić kaže:

-Meni kao vlasniku „Mačkovog podruma“ je pripala i dužnost i odgovornost, ali i čast da organizujem jedan ručak za vinske vitezove - kaže Sava Jojić.

-Naravno, mi smo to prihvatili i sa zadovoljstvom i sa poštovanjem, jer će se u našoj zemlji, a time i u mom podrumu, okupiti vinski vitezove iz Kalifornije, Nemačke, Australije, Hrvatske, Afrike... Predviđeno je da tog dana, 3. juna, moja porodica ispred naše vinarije bude domaćin gostima iz sveta i da organizuje ručak. Želeli smo da priredimo nešto posebno, nešto drugačije, nešto što ne bi mogli ponoviti ni na jednom drugom mestu, pa smo odlučili da sve to bude u našem vinogradu. Osim obaveznog vina, kuriozitet ručka biće pečeni vo na ražnju.

Scenario je sledeći: u vinogradima, sa pogledom na brežuljke naše lepe Fruške gore, dočekaćemo goste koji će propratiti završne trenutke pečenja vola, a zatim će odresci biti sečeni i servirani, onako topli sa ražnja, u tanjir svakom vitezu.

Vo na ražnju se sprema na vrlo delikatan način. On se peče, ne na način kako se peku jaganjci ili prasići, već izvor toplete treba da dolazi sa strane, a ispod vola se nalaze velike posude sa krompirom, da masnoća od vola pada na krompir. Na kraju se meso servira zajedno sa krompirom. To je posebna poslastica sa sladokusce koja je izuzetna zbog toga što nema često prilike da se priprema. Ozbiljnost posla zahteva i ozbiljnog profesionalca pa smo za ovu priliku angažovali profesionalca, majstora, koji će biti direktno zadužen za pečenje, Valtner Jožefa iz Smederevske Palanke. Pored tog glavnog jela, biće servirana

jedna nakisela čorba sa mladim tikvicama, a za desert, štrudla sa makom i orasima, naš vojvođanski specijalitet.

Ali, samo jelo bez posebne atmosfere verovatno ne bi ostavilo pravi utisak. Osim što će se sve odvijati u vinogradu, druženje će biti začinjeno tamburašima, Sremcima, sa pesmama iz naših krajeva, sa vinskim temama i sremskim bećarcima.

Vinarija „Mačkov podrum“ ima najveće površine vinograda na potezima Belengir i Budakovac a ovo će se dešavati u delu atara koji se zove Memijevo, prema Neradinu, odakle puca pogled na

Frušku goru.
-Vitezovi vina će se u Mačkov podrum spustiti posle posete manastiru Hopovo, gde će ići na duševno isceljenje, a onda će doći da probaju pečenog vola i da se cele i leče Mačkovim vinom. Ručak će biti ovakav u svakom slučaju, jer i ukoliko ne bude lepo vreme, u krugu Vinarije pripremili smo našu, Mačkovu senicu, prostor za degustaciju – izjavio je Sava Jojić, ali, ipak, izrazio očekivanje da će ga vreme poslužiti. Šteta bi bilo da ne bude tako.



