



Udruženje somelijera Srbije pozvalo je u februaru ove godine jedan broj naših vinara, za koje su smatrali da imaju interesantna vina za tržište Amerike da se prijave na konkurs za ocenjivanje i izbor najboljih vina, koji će im otvoriti mogućnost izvoza na ovaj kontinent. Među pozvanima bila je i Vinarija Mačkov podrum iz Iriga. Nakon degustacije u Beogradu, vinari su dali uzorke boca sa vinima, a mesec dana kasnije saopšteno je da je iriška vinarija prošla sve neophodne testove, prvo ovaj u Beogradu, potom u Americi, i da će uvoznik uzeti njihovo vino Portugizer. U nameri da saznamo više o ovom početnom, ali izuzetno značajnom izvoznom poslu, razgovarali smo sa gospodinom Savom Jojić, vlasnikom Vinarije Mačkov podrum.

-Dosta dugo je trajao ovaj postupak, za naše prilike isuviše spor, ali kada sam čuo kakva je procedura uvesti vino u Ameriku prvi put, onda sam to i razumeo. Mi smo pre nedelju dana dobili od američkog uvoznika za potpisivanje sedam ugovora, za sedam zemalja SAD u kojima će se vino prodavati, jer svaka država ima neke svoje propise. Da li je to divizija za vino ili bord za vino i rakiju ih država, uglavnom je u pitanju 7 različitih ugovora. Ugovori su tu, treba da ih potpišem i vratim, što mislim da će to uraditi sutra. Prva količina vina treba da ode poslednjih dana jula i prvih dana avgusta. Čim potpišem ugovore i pošaljem ih, oni će tehnički da organizuju ko će biti špediter, kakvo će biti pakovanje, a potom će naš Portugizer stići na američku vinsku kartu. U pitanju je prva količina od 1.000 boca.

Sava Jojić dodaje da je to prvo vino iz Vinarije Mačkov podrum koje ide preko Atlantika, ali nije prvo naše vino koje izvoze.

-Od avgusta prošle godine izvozimo naša vina u Singapur i upravo ovih dana očekujemo potvrdu nove narudžbine, radi se isto o 1.000 boca. Kupac iz Hong Konga je bio ovde i probao vino. Tražio je odmah uzorke, međutim, mi nismo bili spremni da mu damo uzorke od Merlot-a, do kojeg nam je jako stalo, jer smo smatrali da Merlot još nije „maturirao“, još nije bio spreman za tržište, iako je on kao uvoznik rekao da je njemu vino već sasvim u redu. Dogovorili smo se, ipak, da to bude jul, avgust mesec. Mi smo ovih dana preduzeli mere da pošaljemo uzorke u Hong Kong, upravo nam se danas javio uvoznik, i za dan-dva, nakon određene procedure kod njih, vina će otići DHLExpress-om na daleki istok. Iza tih probnih uzoraka ide prva količina uzoraka za restorane koja će biti negde oko 500 boca. Ako tih 500 boca prođe, onda ide kontejner od 18.000 boca. I eto, da se pohvalim, kada govorimo o izvozu, da imamo narudžbinu iz Belgije za 500 boca, koja treba da krene krajam avgusta, isto kao probna količina, i to su u pitanju bela vina.U Singapur ide Camerlot, naše najkompleksnije vino, u Hong Kong

Chardonnay, Sauvignon i Merlot, a u Belgiju idu Chardonnay, Sauvignon, Inkognito (Rajnski Rizling) i Traminac.

Naš sagovornik naglašava da mu kao čoveku sa tolikim iskustvom, interesovanje kupaca iz inostranstva puno znači.

-Prvo, dobro je finansijski. Istina, to za sada, nisu neke značajnije količine po obimu, nisu značajnije ni sa stanovišta zarade, prihoda, ali to je iznad svega potvrda kvaliteta da smo napravili lepo vino za ciljnu grupu, kojim u Srbiji i van nje želimo da se obratimo vinoljupcima, a to je srednja klasa. To takođe znači, da su ljudi koji se bave uvozom i vinima, u našim vinima uočili kvalitet koji može da se plasira na tržištu Belgije, SAD, koje je jako izbirljivo tržište, Hong konga, jednom od najdinamičnijih tržišta danas za prodaju vina, gde neka francuska vina dostižu cenu od po 500, 600, 700 evra po boci. Naša vina će se su u proseku prodavati po ceni između 10 i 20 evra. Hong Kong je jedna moćna klijentela koja će, ako u našim vinima oseti one senzacije za koje mi mislimo da vino ima, biti jako dobar posao i finansijski će nam to mnogo značiti. Ipak, iznad svega mi kao čoveku znači, to da smo napravili vino koje ćemo moći da prodajemo i "van našeg sokaka", što bi rekao Miroslav Antić. To je veliko priznanje mom višegodišnjem trudu i radu, ali i svim ljudima u vinariji, i istovremeno, priznanje našem srpskom vinu. To takođe znači, da su ovaj klimat, ovaj areal i ovo geografsko i klimatko podneblje, pedološki sastav zemljišta, u stanju da daju dobra vina, a istovremeno je i mogućnost da dokažemo da smo sticajem nesretnih istorijskih okolnosti skrenuti na margine, što mi ni slučajno nismo i ne zaslužujemo ni kada je po pitanju znanje, a ni umeće – zaključio je Sava Jović.