



Ako odlučite da posetite Vinski podrum „Kube“ kraj Erdevika (opština Šid), a prethodno se niste pripremili, ni na kraj pameti vam nije šta ćete tamo zateći. Od same dobrodošlice u, kako kaže njen vlasnik Đura Kubečka, „skromnoj“ Vinariji „Kube“, može vam se pomutiti u glavi, ne samo od dobrog Kubečkinog vina, što je za očekivanje, već i od ambijentalne divote, besprekorno uređenog vinograda, kućice u cveću smeštene u njegovom središtu, piknik stolovima i klupama u šumarku koji se spušta do obale jezera Moharač, a pre svega i iznad svega od ljubaznosti i vispenosti njenog vlasnika da znalački ugosti i počasti svoje goste. Nekadašnjem pevaču i glumcu, poeti Đuri Kubečki, komunikacija sa gostima jednostavno „ide od ruke“ i miks je njegovog prirodnog talenta za druženje i velikog znanja iz oblasti vinogradarstva i vinarstva:

-Ovim divnim pozivom, darom od gospoda Boga, bavim se 26 godina, a sa proizvodnjom vina 20 godina - započinje svoju priču gospodin Đura Kubečka. -Vinarija je okružena sa 3 hektara vinograda u kojem su zastupljene mahom crvene sorte: *Cabernet Sauvignon*, *Burgundac crniji* ili *Pinot noir*, *Merlot*, *Game*, *Game bojadiser*, *Muskat hamburg*, a od belih *Chardonnay* i *Pinot blanc*. Od toga spravljamo tri vrste raznih kupaža: *Rose* od *Muskat hamburga*, kupažu od *Chardonnay* i *Pinot blanc*, i od crvenih sorti, pravimo jednu divnu kombinaciju *Merlot-Cabernet*, koja daje harmonična vina. Ja spravljam isključivo suva vina, a proizvodnja na godišnjem nivou je 15.000 litara vrhunskih vina, i to podvlačim, jer idem na kvalitet. Danas se u svetu pije mnogo manje vina ali, današnji kupci su jako probirljivi i znaju šta je kvalitet, pa podvala nema. Samo najbolji će opstat i ono što je poenta, mislim da i ozbiljni, veliki kupci traže manje vinarije, gde znaju da će naći bolji kvalitet, i u kojima se realno može izvući bolji kvalitet.

Danas u ponudi moje vinarije nalaze se više crvena vina. Pre deset godina nije bilo u ponudi toliko crvenih sorti, a onda smo svi krenuli u crvene sorte. Sada već crvenih sorti imamo više nego belih, iako ja više cenim bele sorte, a pre svega, Fruška gora je data od gospoda Boga, za bele sorte i daju vrhunski kvalitet vina. A crvene sorte se moraju birati za Frušku goru. Starinskih domaćih sorti nemam, jer sam pratio zakon tržišta. Kupci kao kupci, probaće ono autohtono, ali, kada odlaze tražiće *Cabernet* i *Chardonnay*. Tako da sam se ja ipak opredelio za komercijalnu varijantu. Ovo nije seosko gazdinstvo da napravim takav turizam gde se promovišu autohtone sorte i hrana, već sam išao na vrhunsko vino, kvalitetno vina, i na one vrste vina koje se treže.

Još jedna interesantna pojedinost a vezana je za moju vinariju, što se ovde ne primenjuje savremena tehnologija proizvodnje vina. Ne zato što ja to neću, već zato što nemam mogućnosti. Ja priznajem savremenu tehnologiju koja daje možda bolji kvalitet, ali ovde spravljam vino bez pomoći struje, znači nema dirigovane fermentacije, moraju se obezbediti uslovi od 15 do 18 °C, da bi se mogao postići kvalitet, tako da imam mnogo posla zbog toga, fizički se mnogo radi. Što se tiče crvenih sorti još je veći posao zbog postupka maceracije, nemam pumpu koja prebacuje kljug, i sve to radim ručno. Možete zamisliti količinu od 15 tona grožđa koju sam sve sam ručno mešao, znate li koliko je to težak posao, ali je to radim, a ne neko drugi. To je moj posao. Sav posao oko vina je moj.

Osim jezera, blizine vode, prednost vinograda je što se nalazi na posečnoj nadmorskoj visini od 137 metara. Ona optimalna visina je 150 m, na kojoj je gornji deo vinograda. No, ove zime je bilo izmrzavanja, bilo je -27 °C i vinograd je pretrpeo 20% štete. Najviše je stradao Merlot, a za divno čudo stradao je i Cabernet, koji je prilično otporan, čak na

-25 °C, međutim, mislim da je problem bio u kvalitetu loznih kalemoveva, da nisam uzeo od dobrih dobavljača. Za kalemove, koji se distribuiraju za Srbiju, mora se znati koji kvalitet i koja podloga, otpornost mora da bude, a moji nisu izdržali.

Banoštorci se hvale da imaju dva sunca, jedno je na nebu, a drugo je njegova dunavska refleksija. Nešto slično ima i Kubečka čija vinarija izlazi na akumulaciono jezero Moharač. Međutim gospodin Đura kaže:

-Moje jedino sunce je moja supruga Ruženka, koja mi sija na putu, koja mi pomaže, koja mi je desna ruka. To je i ljubav, ali i potreba jer, ne može čovek sam. Vinograd traži dobro jutro i laku noć, 16 sati rada. Gde god zapne, ona je tu. Ja sam osmislio da moje vino prodajem na vratima. Obezbedio sam uslove da mogu moji kupci i ljubitelji dobrog vina da uživaju u vodi i kupanju, pored vode, pored domaćih sremskih specijaliteta i čak postoji mogućnost da kupci sami sebi spremaju hranu. Ja ih servisiram, prostor, posude, escajg, servis i naravno vino, a gosti mogu da donesu ono što hoće da jedu. Sve ostalo je naša briga, tako da radimo i na taj način, a onda je moja supruga tu opet glavna.

O svojim planovima o razvoju i budućnosti vinarije Kubečka je prilično sentimentalан:

-Svestan sam da imam više godina iza sebe nego ispred sebe, a toliko planova da se bojam da neću stići. Imam planove da podignem bungalowe, sa terasama, kućice-pečurke od trske, dogodine proširujem vinariju, projekat je napravljen, a sredstva su obezbeđena, ne preko kredita, već ih je Đura obezbedio, da može mirno da spava... Iznad podruma će biti sala za degustaciju i tri, četiri sobice za goste, koji se prevare sa čašicom više, da ne bi morali da voze,

da bi mogli da prenoće.

A o Erdeviku, lepom mestu, koje je nekada bilo drugo po veličini u Vojvodini po proizvodnji vina, nalazilo se odmah iza Vršačkih vinograda, o tome, čime bi danas mogao da privuče turiste, goste i mlade ljude, gospodin Đura će:

-Ja bih pozvao omladinu da razmisli o tome da i ovde ima života. Ja sam svoju decu vaspitao da ostanu ovde. Treba raditi i taj mlađi svet treba da bude malo hrabriji. Problem je veliki što mlađa deca imaju pajtaše koji su se lako i brzo obogatili, a ne bi trebali da uzimaju takve za primer. Treba da pokušaju da rade jedan posao, da ako ne uspeju u jednom da nađu drugi, a ovde ima života i mogućnosti. Posebno u Erdeviku, koji ima tri jezera, olimpijski bazen, ima Frušku goru i prirodu, vinograde i voćnjake, ribnjake, divni park i čist vazduh, nema industrije. Erdevičani su uredili biciklističke staze, pešačke ture, kilometri planinarskih staza je markirano, ima šta da se vidi, a rečima je teško opisati.

Nedavno se za budućnost Erdevika desila jedna velika i dobra stvar. MK Komerc otkupio je zapušteni, napušteni i upropasti podrum velikih kapaciteta, koji se još proširuju. Lično sam video i uverio se, kako se stvari razvijaju i sretan i zadovoljan i za budućnost Erdevika i mlađih u šidskoj opštini, a i zbog toga što će svaki grozd biti otkupljen. Nikada se još nije dogodilo da se neko sa nama, proizvođačima, dogovara o otkupnoj ceni, a to se dešava nama. Predstavnici MK Komerc-a se dogovaraju sa nama o adekvatnoj ceni sa kojom bi i mi bili zadovoljni. Uvek je bila jedna cena hoćeš-nećeš. Oni hoće da sačuvaju proizvodnju, hoće da sačuvaju kvalitet, koji im je potreban da bi spravili kvalitetno vino. Njima je jeftinije da otkupljuju grožđe nego da sade nove zasade. Drago mi je da je to MK Komerc kupio i već se za samo tri meseca vidi da su u Erdeviku mnogo uradili. I želom im mnogo sreće, krajnje pozitivno zaključuje Đura Kubečka, sagovornik kakav se samo poželeti može. Jer, Erdevik je zaista mesto velikih potencijala, a Vinarija „Kube“ kao stvorena za uživanje, mir i tišinu, ali i pesmu i svirku ako poželite. Kvalitetno vino se podrazumeva.

&nbsp; [Vi&scaron;e slika možete videti o v d e.](#)