



Nagradu za najbolje crveno vino na ovogodišnjim 9. Banoštorskim danima grožđa, dobilo je MG Negro, najtrofejnije vino iz Podruma Gvozdanović iz Starog Slankamena. Njen vlasnik, Zvonko Gvozdanović nije bio posebno iznenađen ovakvom odlukom žiria, svestan da je napravio prepoznatljiv kvalitet, koji već nekoliko godina pobuđuje pažnju.

***Kako objašnjavate uspeh vina MG Negra?**

-MG Negro napravljeno je od sorte grožđa Vranac i ta se sorta kod nas, u Fruškoj gori, pokazala kao jedna od najboljih crvenih sorti, koje može pod određenim uslovima da daje vrhunski kvalitet vina - kaže gospodin Zvonko Gvozdanović. Za to nam je trebalo nekih petnaestak godina, da pokažemo i dokažemo i sebi i drugima, da se na Fruškoj gori mogu napraviti crvena vina izvanrednog kvaliteta. A to pokazuje sijaset nagrada i priznanja i prvih mesta, bilo gde da se pojavimo, MG Negro uvek osviji jedno od prva tri, a načešće prvo mesto.

***Kakva će biti ova godina za crvena vina?**

-Ova godina za crvena vina biće dobra, osim da će biti nešto slabiji rod. Berba će biti mnogo ranija, rod će se smanjiti za 30 do 40%, ali će zato vino za toliko da bude bolje.

***Kako vam se čini Banoštorski dani grožđa?**

-Jako su interesantni i dobro organizovani, kamo sreće da imamo što više takvih manifestacija.

***Recite nam nešto o vašoj vinariji. Koja vina imate i koliko?**

-Ja sam ovoj priči prišao mnogo drugočije od ostalih. Moram prvo da se zahvalim državi što mi nije ništa pomogla. Radim eksperimentalno, i zasadio sam neuobičajene sorte za podneblje Fruške gore, Tamjaniku belu i Krokan. Po prvoj je poznata Župa i Negorinska Krajina, a Krokan se vezuje samo za Biserno ostrvo. Izbegavam internacionalne sorte, jer smatram da će u dogledno vreme mnogo biti internacionalnih sorti, a jako malo naših domaćih. Mi imamo jedan Prokupac, koji je fantastično grožđe i daje fantastično vino, a vi danas ne možete da popijete čašu Prokupca u celom Slankamenu, što je prosto neverovatno.

Moj vinograd se trenutno proteže na između 4,5 i 5 hektara. S obzirom da su sve mladi zasadi, ove godine bi trebalo da bude negde između 10 do 15.000 boca.

***Da li to znači da ste i vi mlati u ovom poslu?**

-Ne, to znači da je vinograd mlat, a ja nisam mlat u ovom poslu. Ja sam 2000. godine ostavio relativno dobar posao u Beogradu i da bi nešto u životu promenio, počeo sam da radim neke druge stvari, a onda me je povuklo voćarstvo i vinogradarstvo. Danas se bavim voćarstvom i vinogradarstvom, ali i proizvodnjom vina. Osim vinograda imam par hektara pod jabukom, od kojih sam napravio neke proizvode koji jabuku tretiraju kao sirovinu. Moja ideja je da napravim dva, tri vrhunska proizvoda, da plasiram uzorce, bukvalno na četiri strane sveta, da vidimo kako će svet na to da reaguje.

***Da li bi preporučili mladim ljudima da podu vašim primerom, da se vrate zemlji i uhvate u koštar sa npr. vinogradarstvom i voćarstvom?**

-Apsolutno. Mi smo i u tom smislu otišli korak dalje. Organizovali smo u Indiji prvu vinarsko-vinogradarsku zadrugu u Srbiji, koja se za sada zove jednostavno Zadruga „Trifun“. Pokušavamo da izbegnemo sve posrednike koji nam se javljaju na putu. Kao primer bih naveo: ako neki proizvod direktno uzmem od uvoznika treba da platim 1.500 dinara za jedan litar, a ako kupujem preko zadruge, 5 litara će platiti 2.500 dinara. To je razlika od 250%, jer se u svim tim stvarima pojavljuje suviše mnogo posrednika, pa ajde da izbegnemo taj deo. To je prva stvar, a druga je ta da ja lično smatram, da je perspektiva ove zemlje u proizvodnji, ali ne sirovina, već finalnih proizvoda. Jabuka je sirovina, a možemo da radimo finalne proizvode i od jabuke, i od

grožđa i sl. Danas kod nas egzistira dosta vinarija poznatih, ne samo u regionu nego i šire. A mogućnosti naše zemlje i ovog podneblja su ogromne i možemo da napravimo, u svetskim razerama, najbolje prehrambene proizvode.

***Još uvek Fruška gora ima mnogo žitarica, može biti da je to sigurniji rod, ali je ipak ona najpogodnija za voćarstvo i vinogradarstvo?**

-Da, to je mnogo bolja varijanta i možemo da napravimo taj neki vinski put, da napravimo nešto što je specifično za nas. U toku je strateško planiranje i takve jedne priče, koje smo se mi latili i želimo da odradimo. Naime, mi u Fruškoj gori imamo etno sela koja su živa. Sela u kojima se živi, umire, venčava i razvodi, u kojima se rađaju deca. Nije to mala stvar, mada je nama to normalno. Tim, u razvijenim zemljama, davno izgubljenim i nestalim entitetom, mogli bismo da privučemo ljude.

Fruškom gorom prolazi biciklistički koridor, koji vodi od Atlantika do Istambula, a mi ne dajemo ljudima mogućnost da kod nas zastanu, da se odmore, da poprave bicikl, da na kraju krajeva provedu kod nas nekoliko dana. Mora malo drugojačija priča da krene i nekim stvarima moraju definitivno da se bave ljudi koji se u njih razumeju, jer ne mogu, niti ja, niti bilo ko kao pojedinac, da budemo sposobni za sve.

S druge strane, drago mi je da se vinski put pomerio prema Beogradu. Donedavno je bio do Krčedina, a sada je već stigao i do Slankamena i do Surduka, jer to nam je perspektiva - zaključio je gospodin Zvonko Gvozdanović.

Ideja, sama po sebi nema smisla ako nema ko da je realizuje, kao što je i realizacija bez ideje, knjiga i jalova. Ali, ako se ideja i sposobnost njenog sprovođenja spoje u jednoj osobi, onda je napredak zagarantovan. Gospodin Gvozdenović osim tog kvaliteta, veruje u dobrobit kolektivizma, dogovora sa saradnicima, partnerima, jer čovek je pre svega duštveno biće, a svaki posao vredan je onoliko koliko ga drugi verifikuju. To je kao i vino, što nije dovoljno da kažemo da smo napravili vrhunsko vino, ako ono nema potvrdu od strane stučnjaka. A perjanica Podruma Gvozdanović, MG Negro je dokaz da u toj kući vladaju drugojačija (ispravna) načela.