



Na promotivnom otvaranju Vinoteke Naša vina, Udruženja vinara Vojvodine, koje sačinjavaju pet vinarija - Departman za vinogradarstvo, voćarstvo i pejzažnu arhitekturu Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, Vinarija Mačkov podrum u Irigu, Vinarija Vindulo u Temerina, te Vinarija Vinum i Vinarija Đurđić u Sremskim Karlovcima, sjatio se veliki broj ljudi, vinoljubaca, znatiželjnika, novinara... Moj lični utisak je bio da je na premijeri bilo bar 500 ljudi, koji su cirkulisali sa čašama u ruci što u dve prostorije vinoteke, što u, za ovu namenu, lepom, diskretnom dvorištu, atipičnom za pasaže u novosadskoj Dunavskoj ulici, baš kao stvorenom za vinoljupce željne da na miru uživaju u Božanskom piću – vinu. Novinari, znatiželjni da dobiju odgovore na sva pitanja, pitali su obična, ali i provokativna pitanja.

Učinilo mi se da su vinari sličnog mišljenja, pa će ovom prilikom postaviti pomalo neuobičajen intervju, stvarni, ali neću imenovati pojedinačno vinare koji odgovaraju na njih, već samo prenositi njihove odgovore, smatrajući da je svejedno koga od predstavnika udruženja potpisujem, jer su, kako sami rekoše, udruženi.

*Koliko trenutno ima sorti vina, a koliko etiketa?

-Trenutno u vinoteci ima 20 sorti i 30 etiketa vina. Količine za prodaju su neograničene, takve da Novi Sad i njegovi gosti ne mogu toliko da popiju, pa da nestane..

*Da li ste sigurni?

-Apsolutno.

***Okupili ste se, dogovorili, otvorili, pokrenuli, sada ste svi na otvaranju, lepa je prilika za pitanje kako svako od vas za godinu dana vidi ovu vinoteku?**

-Gledaćemo da radimo na usavršavanju ove vinoteke, sadržaja u samoj vinoteci, a i na usavršavanju nas samih. Planiramo da svi zajedno odemo u Bolonju, da vidimo kako funkcionišu njihovi wine barovi, koji su u svako doba prepuni i da ta iskustva donešemo u ovaj naš prostor. Jedan aspekt je za nas i za samo Udruženje mnogo bitniji u budućnosti, a to je jedna zajednička etiketa svih nas proizvođača. Mi se zovemo Udruženje vinara Vojvodine, ali u poslednje vreme češće govorimo o Udruženim vinarima Vojvodine. To je ne samo drugačiji aspekt rečenice, ali vrlo bitan za razumevanje ovog našeg okupljanja.

***Da li mislite da ćete izdržati zajedno?**

-Najveći uspeh ovog našeg druženja, Udruženja, će biti da ostanemo zajedno. U mnogim sam udruženjima učestvovao, imali su sjajne programe, sjajne statute, sjajne ideje, međutim, posle mesec dana udruženje više nije fukcionisalo. Iskreno verujem da ćemo imati dovoljno pameti, razuma, snage i čega god sve treba, da izdržimo, da se ne razděmo. Ono čega se najviše plašim, to je lični ego, svakog pojedinačno od nas. Mi ne očekujemo neku veliku zaradu, mi ćemo morati da izdržavamo ovaj prostor iz naših nekih dopunskih fondova, ali ako uspemo, ako tu ne budu veliki troškovi, očekujem najveći problem oko nekog ličnog neslaganja. Družimo se više od godinu dana i ovo je jedan od rezultata. Sada imamo jedan novi oblik druženja, jedan novi kvalitet koji nas stavlja pred jedan novi ispit. Ako i njega položimo, uspeli smo.

***A otvoranje slične radnju u Beogradu?**

-Nemoj, nemoj sada o tome.

***Spomenuli Udružene vinare Vojvodine, zajedničku inicijativu, mislite li da u perspektivi postoji mogućnost da i Grad i Pokrajina prepoznaju ovu ideju kao nešto što je turistički motor?**

-Mi moramo i ljudi koji rade u politici polako da menjamo. Sramota je da jedan Novi Sad

nema vinoteku sa svim vinima koja se proizvode u našem kraju, Fruškoj gori, Vojvodini. Ovo je prvi takav pokušaj. Nadamo da će ljudi prepoznati šta je širi značaj otvaranja ove vinoteke.

***Kako su zamišljene promocije da bi se približili Novosadanim?**

-Radićemo na organizaciji kurseva, edukaciji potrošača, oko slaganja hrane i vina, širenju kulture pijenja vina. Dosta ljudi ne zna ni da drži čašu, a ne da govorimo o poznavanju slaganja hrane i vina. Ciljevi su edukacija potrošača, druženje i još mnogo toga što piše u statutu Udruženja. Naravno da će ovde biti druženje sa ljubiteljima vina, sa pesnicima, sa poznavaca vina. Nama nije prvenstvena prodaja, već jedan širi aspekt, obrazovanje, obuka, ukazivanje ljudima kako se pije vino, razvijanje senzoričkih osobina kako bi mogli da razumeju različita vina.

***Koja će biti cena u vinoteci?**

-Cene vina će biti iste kao u podrumu vinarija, kao na Institutu u Sremskim Karlovcima, neće biti visoke, a moći će da se kupe u flašicama od 2 deci, 0,7 deci, rinfuzi od 2 litre, ali i na čaše. Svi koji dođu u vinoteku moći će, pre nego što kupe vino, isto i da degustiraju. Potrudićemo se da uz vina bude i prigodna hrana.

***Lokacija vinoteke je fantastična, jer ovuda prolaze mnogi turisti. Da li ste već stupili u kontakt sa turističkim agencijama i vodičima?**

□

-Pozvani su i mi očekujemo njihov dolazak. I o tome smo razmišljali. Dunavska 31 je adresa, mesto na kome se turisti okupljaju i dobijaju prve informacije o gradu. Istovremeno, to je mesto i završna tačka u razgledanju grada, posebno turista koji stiže sa inostranih brodova na propotovanju kroz našu zemlju. Blizina Banovine, najužeg centra grada, autentičnost prostora, autentičnost vina, sve je to nešto o čemu smo razmišljali i zaključili da je pun pogodak.

***Govorili ste o relacijama: hrana-vino, muzika-vino, koja vrsta muzike ide uz koje vino?**

-To je duga priča, ali, definitivno, lepe, diskretne muzike sa svih meridijana će biti. Uostalom,

muzika i vino, to i ne ide jedno bez drugog - izjavili su Udruženi vinari Vojvodine, prof. dr Zoran Keserović, direktor Departmana za vinogradarstvo, voćarstvo i pejzažnu arhitekturu Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, Sava Jojić vlasnik Vinarije Mačkov podrum u Irigu, dr Laslo Dujmović vlasnik Vinarije Vindulo u Temerinu, dr Milan Ubavić vlasnik Vinarije Vinum i Dražen Đurđić vlasnik Vinarije Đurđić u Sremskim Karlovcima.