



Vinarija „Toplički vinogradi“ u selu Gojinovac nadomak Prokuplja, od prvih zasada 2007., preko prve berbe 2011. i zvaničnog otvaranja i izlaska na tržište 2014. godine, kojem je prisustvovalo oko 200 novinara iz zemlje, ali uz dalji „suzdržan“ makreting, za ovo kratko vreme napravila je izuzetan proboj na tržištu Srbije, Balkana i šire. - Pojavili smo se lagano, bez velike pompe sa Prokupcem, ali smo imali i sreću da je nekako u to vreme započela ekspanzija autohtonih sorti, koja je kao takva, izazvala interesovanje na domaćoj i ino vinskoj sceni - objašnjava Maja Janjić, predstavnik Vinarije „Toplički vinogradi“, najveće vinarije na našem prostoru u privatnom vlasništvu.

Pre četiri godine vinarija je imala oko 40 hektara vinograda, potom i 40 u zakupu, da bi svake godine u kontinuitetu podizala 10 - 15 ha novih zasada. Danas je u vlasništvu vinarije 300 hektara sa 1/3 pod zasadima. Ova opreznost u podizanju novih zasada vinove loze objašnjava se pažljivim osluškivanjem i praćenjem tražnje na tržištu. Kapaciteti vinarije su 4.5 miliona litara, ali je trenutna popunjenost „samo“ oko pola miliona. Angažovanje vrhunskih stručnjaka, od arhitekta (Javier Rodriguez Martinez) do enologa (iskusni Darko Tomićević i moderan, inovativan i neobičan Antonio Fn), pažljivo promišljanje svakog koraka uz entuzijazam i energiju vlasnika, gospodina Milomira Kovačevića, doprineli su po rečima Maje Janjić predanom i posvećenom radu u vrhunskim uslovima celog kolektiva, koji je doveo do vrhunskih rezultata, o čemu govore finalni proizvodi. Kao ilustracija uslova u kojima nastaju vina „Topličkih vinograda“ neka posluži kroki vinarije površine od 9.000m², 35 metara ukopane u zemlju, i sa procesom proizvodnje koji funkcioniše po principu slobodnog pada. Na gornjem spratu je prostor za prijem grožđa i oprema za obradu, odnosno komora za hlađenje i laboratorija. Na sledeća dva nivoa su komore za odležavanje crvenih i belih vina, na četvrtom nivou drvena burad za odležavanje vina, a na poslednjem prostor za punjenje flaša, skladištenje i otpremanje. Kameno zdanje zgrade Vinarije „Toplički vinogradi,“ sagrađene na brdu, stapa se sa okolinom, obuhvata i prostoriju za degustaciju i restoran. Lepoti ovog zdanja daje i položaj između vinograda, da se grožđe tek ubrano u rekordnom roku dopremi u komore na preradu. Trenutno se na tržištu nalazi sedam etiketa ove vinarije. Osim Prokupca tu je i Cabernet Sauvignon, 18 meseci odležalo u bariku, koje se svojim posebnim osobinama nametnulo ne samo domaćoj već i stranoj publici, kao i žiriju ABC Wine&Spirits u Beču, koji je ovom vinu poslednje tri godine dodelo tri zlatne medalje. Od crvenih vina tu su još i Pinot Noir i Merlot, a od belih Chardonnay, Sauvignon blanc, kao i Rosé (Pinot Noir). Treba istaći da iz Vinarije „Toplički vinogradi“ izlaze dve linije vina: Epigenia i Tribus Villa. Prvi naziv došao je od reči - epigenija, koja označava prirodno fenomen reke Toplice, u čijoj se dolini nalazi vinogradarsko selo Gojinovac. U jednom delu toka reka ne uspeva da probije svoje korito u pravcu kojim je tekla do tada i skreće u

potpuno suprotnom, formirajući skoro paralelno korito, dužine 1.030 metara, o čemu je pisao i naš poznati naučnik Jovan Cvijić. Druga linija Tribus Villa znači tri dobra sela, jer se vinogradi ove vinarije prostiru na teritoriji sela Gojinovac, Kondželj i Beloljin. Iz tog razloga su zvanične etikete: Epigenia Prokupac, Epigenia Caberet Sauvignon, Tribus Villa Merlot, Tribus Villa Pinot Noir, Tribus Villa Chardonnay. Jedni izuetak iz ove porodice je Rosé Prkos, namenjen ženama, prkosnim damama, „sa vrlinama koje bi voleo da ima svaki Rosé“. Sledeći korak ove vinarije je ulazak u svet vinskog turizma. U toku je izgradnja bungalova za smeštaj 100 i više ljudi. Za ljubitelje lova, u sklopu vinarije, na površini od četiri hektara nalazi se i lovište. Jedan od omiljenih prostora vinarije po izboru publike je restoran otvorenog tipa, koji osim odabrane gastro ponude posetiocima nudi i prelep pogled. Poznat je i Wine & Tapas Bar Epigenia u Beogradu (Resavska 25), gde se gostu posvećuje puna pažnja kroz pružanje stručnih saveta u odabiru vina za to veče. Sledeći korak je otvaranje restorana u Šangaju, koje su za sada na nivou želje, ali ne toliko daleko od realizacije. - Jedna smo od trekih vinarija koja može da se pohvali zapaženim prisustvom na azijskom tržištu, pre svega u Kini i Japanu, gde imamo nameru da se i dalje širimo. Vina Vinarije „Toplički vinogradi“ nalaze se i u razvijenim vinskim zemljama, Nemačkoj, Španiji, uskoro i u SAD - saopštila je naša sagovornica, Maja Janjić.





