



Radionica pod nazivom „10 enologa, 10 vina, 10 vinskih priča“ zamišljena od strane organizatora, uspešnog vinskog dvojca, Igora Lukovića i Tosmislava Ivanovića, da srpski enolozi pored kazivanja o sebi otkriju delić svojih profesionalnih tajni, izazvala je veliko interesovanje publike drugog Novosadskog salona vina održanog tokom 13. i 14. aprila u hotelu „Park“, ispunila je očekivanja.

Šturi na rečima kada se radilo o njihovim ličnim životima, nadoknadili su predstavljajući se kroz svoju profesiju i dičeći se produktom koji je obeležio njihov dosadašnji rad.

**Ivana Šijački** (slika 2) iz Vinarije „Šijački“, Banoštor, diplomirani tehnolog, ovaj svojevrsni srpski Master class hrabro je otvorila činjenicom svaki enolog utka u vino koje stvara sopstvene emocije. Predstavljajući Rizling Italijanski, berba 2018, na čijem imenu insistire (a ne grašac), jer potiče iz porodičnih zasada starog 36 godina, u koji je prvi put kročila sa tri godine i koja je prvo naučila da vino toči, tek onda da ga i kreira. Jednog petka sva radosna po povratku iz vinograda pohvalila se mami da je kopala vinograd, zajedno sa dedom. Majka, koja je želela drugačiju budućnost svom detetu samo je zaplakala.

Rizling italijanski Šijački je zeleno-žute boje, izraženih kiselina, na nosu cvetnog, a na jeziku izuzetno voćnog karaktera sa aromama citrusa i zelenih jabuka. U završnici izražena mineralnost. Preporučuje se konzumacija na nižoj temperaturi 6-8° C. Etiketa nosi lik i potpis Milana Šijačkog, osnivača moderne vinarije. Ovo je vino sa kojim može da se počne i završi obrok, vino koje može da oraspoloži i nasmeje, onom kome se ne sviđa i da ga opsuje, ali nikog neće ostaviti ravnodušnim.

**Mladen Dragojlović** (3) je na vinskoj sceni Srbije prisutan poslednjih deset godina i jedan je od kreatora nekih od najnagrađivanijih srpskih vina, kao što su KremenKamen 2011 i Kremen 2012, Vinarije „Matalj“. Ovaj mladi enolog radi u nekoliko vinarija, pored pomete „Matalj“ u Vinariji „Lastar“, Stari hrast“.

Za ovu priliku odabrao je da se predstavi vinom Sila 2018, iz Vinarije „Milanović“, Surduk, koja uzgaja autohtona srpska vina dokazujući njihov potencijal. Radi se o nepretencioznom, suvom stonom belom vinu od novostvorene sorte grožđa sa Instituta iz Sremskih Karlovaca, koja je zahvaljujući svom karakteru predodređena za proizvodnju kompleksnih i ozbiljnih belih vina. Na mirisu dominiraju arome breskve, jabuke i kruške. Na nepcima je živahna i veoma postojanih

voćnih aroma, ne previše napadnih kiselina. Slaže se sa blagim i žutim sirevima, ne previše začinjenu krvavicu, smuđ orly, na temperaturi od 12 - 13°C.

**Tanja Grubišić (4)** je otkrila da je stara vinarija novog imena „Vista Hill“, ex „Molovin“, ima vina iz vinograda za koji se tvrdi da ima najbolji Grašac (Graševinu) pa i Traminac u Evropi i to zahvaljujući idelanom geografskom položaju, povoljnim klimatskim uslovima, kvalitetu zemljišta i primeni najsavremenije tehnologije.

Osvrnula se na svoj profesionalni početak kada ju je 2012. godine dočekala količina od 300 tona grožđa koju je trebalo „preraditi“. Koliko je bila „uplašena“ toliko joj je i laskalo da joj je povereno 10 ha Grašca iz vinograda starog 45 godina, koji se nalazi na jednoj od najboljih fruškogorskih lokacija, u Molovinu, na samoj granici sa Hrvatskom gde se isto brdo sa druge strane zove Principovac.

Ona je predstavila Vista Hill White Reserve 2012, veliko, slojevito vino, koje posle šest godina u boci postaje sve bolje. U njemu se prepoznaje polen, sušena kamilica, lipa, zrele kruške, kajsije i nešto medasto. Zakruženo, bogato na nepcima, plemenito u svojoj eleganciji, skladno, ovo vino traje dugo, donoseći nove i nove slojeve aroma. Sasvim sigurno najbolji Grašac stvoren do sada u Srbiji. Raritet je i 4.000 boca ovog vina, na tržištu dostupno svega 2.500.

**Srđan Lukajić (5)**, enolog koji iza sebe ima 11 berbi, ozbiljniji renome je stekao kreirajući vina za vinariju „Mačkov podrum“, „Temet“, i još nekoliko poznatih srpskih vinarija, kreator penušavog vina Babaroga jedine novosadske vinarije, garažnog tipa, vinarije „Bjelica“, danas je glavni enolog Vinarije „Zvonko Bogdan“, iz koje je predstavio vino Pinot Blanc suvo belo sortno vino sa diskretnim bukeom obogaćenim aromom jabuke, kruške, dinje i nežnim tonovima belog livadskog cveća.

Veoma elegantno i osvežavajuće vino prijatne, voćne završnice koje se servira dobro rashlađeno na temperaturi od 8 -10°C. U nastanku vina vodi se idejom da konačni produktom učini ljude srećnim. Srećni ljudi čine i njega srećnim i zadovoljnim što je uspeo da im da razlog više za uživanje.

**Jovica Urošević (6)**, enolog Vinrije „Vinum“ iz Sremskih Karlovaca pozat i po svom izletu u svet kraft piva, uspešan povratak svoj profesionalni rad reprezentovao je premijernom degustacijom Pinot Noir-a iz 2017. godine, odležalog godinu dana u delimično starim i novim hrastovim buradima. Za ovu sortu je rekao da je nestašna, da ima jako puno elegantnih tanina, ne sme se preterati sa držanjem u hrastu.

Predstavljajući ovo vino pokušao je da dočara teškoće, nedoumice, probleme enologa, tehnologa, vinara u procesu nastanka vina, od planiranje proizvodnje, do finalnog proizvoda, kroz postavljanje mnoštva pitanja na koje je uvek potrebno dati nove odgovore. Cilj njegove priče bio je da nekada kada pijemo ovo vino, u podsvesti imamo svest o tome kakve je muke imao neki vinar da nešto iz vinograda prenese u čašu.

**Milorad Halavanja (7)**, koji je iz Kovilja „emigrirao“ na jug i postao glavni enolog relativno mlade Vinarije „Virtus“, zanimljive jer se nalazi u regiji gde gotovo da i nema vinarija, što su njihova vina autentična kao i sama vinarija koja ide svojim putem. Milorad za ovu vinariju vezuje i svoje prve ozbiljne korake. Tako njega i ovu vinariju vezuje zajednički početak. Zasadi iz 2011. godine dali su prvu berbu 2013. godine, i prva vina iz 2014. godine. Vinarija se proteže na 18 hektara od kojih je 15 u punom rodu.

Milorad je predstavio Prokupac, staru srpsku autohtonu sorta, specifičnu za naš region, aktualizovanu tek poslednjih desetak godina. Mnogi vinari, verni srpskoj tradiciji, obnavljaju ovu sortu i time doprinose izgradnji i razvoju domaćeg vinskog identiteta. Prokupca, od kojeg nisu znali šta da očekuju, po rečima enologa ukrotili su tek 2016. godine. Prokupac je sorta koja daje

laganija vina i ne trpi puno drveta. Dobre rezultate je dao odležavanjem u srpskom hrastu - kitnjaku.

Ovo vino je zagasito crvene boje, zrelog mirisa crvenog voća, sa aromama likera od višnje i kakaa koje dopunjuju karakteristične mineralne note. Na ukusu je voćno, mekano, sa izraženim slatkim taninima, dobro uklopljenim u njegovu elegantnu i uravnoteženu strukturu, a sazrevanje jednog dela ovog vina u hrastovim baricima doprinelo je njegovoj produženoj završnici. Najbolje se slaže sa crvenim mesom i jelima od divljači, jagnječim pečenjem na temperaturi od 16 -18 °C.

**Jelena Živanović (8)**, glavni enolog, četvrta žena Vinarije „Aleksić“, pored sestara Aleksić, Dragane, Maje i Marije, se nakon diplomiranja 2008. godine, ukazala prilika da radi na mestu rukovodioca proizvodnje vina u jednoj od najboljih vinariji u zemlji, Vinariji „Aleksandrović“ i to je bio presudan momenat da krene stopama ljudi koji su ostvareni u ovom poslu. Glavni uticaj bavljenja vinom bio je momenat da se bavi kvalitetnom sortom, savremenom opremom, tehnologijom, da uči od čoveka koji je profesionalac u svom poslu. Mogućnost eksperimentisanja, proba, saznavanja novih tehnologija proizvodnje, različitih vrsta i stilova vina.

Ovaj proces njenog urastanja u čoveka koji voli svoj poziv trajao je četiri godine. Radeći u takvom okruženju shvatila je koliko je malo tradicije u današnjem vinarstvu, zastupa stav da ne treba zaboraviti tradiciju, ali da treba koristiti nova saznanja jer samo tako može da ide u korak sa savremenim svetom. Ovakav stav doneo je 64 medalje na raznim vinskih festivalima (sa vinima Aleksić), motiv za dalji napredak. Godine 2012. je rešila da se osamostali, od tada počinje svoju vinsku priču, kada je poževela da vidi koliko može sama u ovom poslu, sreća je sestere Aleksić i od tada traje njihova saradnja.

Jelena je na 2. Novosadskom salonu vina predstavila čak tri vina - Smederevku penušavac, sorte sa velikim potencijalom, Cabernet Sauvignon (iz vinograda starog 35 godina), a učesnici radionice su mogli da probaju Merlot iz 2015. godine.

**Tanja Đuričić (9)**, počela i još uvek je na Fruškoj gori, godinama prisutna na vinskoj sceni, krivac za mnoga vrhunska vina afirmisanih srpskih vinarija.

Tehnološki fakultet završila je u Novom Sadu, a svoju karijeru enologa započela u Vinariji „Navip“, gde su se proizvodila vina industrijskog kvaliteta. Ne baš zadovoljna sa takvim vinima odlučila se na angažman u vinarijama manjeg i srednjeg kapaciteta i saradnju sa vinarijama garažnih dimenzija. Ove poslednje su joj posebno drage zato što nema prevelikih tehničkih mogućnosti, ali ih nadomešćava entuzijazam, optimizam, ljubav njihovih vlasnika. Zato je ovoga puta odlučila da predstavi vino Fabula Lagun 2015, garažne Vinarije „Chichateau“. Saradnju sa ovom vinarijom započela je 2012. godine kada je njihov vinograd dao drugi rod.

Vino koje je predstavila je kupaža Cabernet Franc (50%), Merlot (30%) i Cabernet Sauvignon (20%) u kojem je sigurna da prisutni uživali.

**Mirko Niškanović (10)**, bio je jedini agronom, inženjer voćarstva i vinogradarstva u ovom elitnom krugu enologa. Prošao je sve faze razvoja i proizvodnje u fruškogorskoj Vinariji „Deurić“, najmlađoj od svih prisutnih vinarija, sa zasadima iz 2014. godine, i prvih vinima iz 2016. godine. Vinograd je i projektovao i sadio, i za razliku od drugih prisutnih, nikada ne može da se žali na grožđe ili da neki postupak u vinogradu nije dobro odrađen.

Ovom prilikom predstavio je Probus iz 2016 godine, iz devičanske, nulte berbe iz sjajnog vinograda koji u sebi novi večitu mladost.

**Dušan Karas (11)**, glavni enolog Vinarije „Kovačević“, jedan od glavnih stubova ove vinarije i vinske industrije Srbije, predstavio je vino Fresco Bianco.

Fresco Bianco 2017, od sorti Italijanski rizling, Župljanka, Neoplanta, je lagano osvežavajuće penušavo vino napravljeno Charmat metodom po ugledu na italijanski prosecco. Po rečima Dušana Karasa ovo nije neko veliko vino, ali je predstavljalo za njega najveći izazov da ga proizvede.

Za njegovu karijeru presudne su godine 2009. i početak rada u Vinariji „Kovačević“ i kada nije znao „baš ništa o vinima“. Već posle par dana počelo je da stiže vino na preradu i ono je stizalo i stizalo. Radilo se u dve smene, a on se seća podrške svojih kolega, Sanje Jelić i čitavog tima koji radi na stvaranju vina.

Godine 2013 godine vinarija kupuje stari Iriški podrum kada počinje i njegovo sređivanje, zatim i premeštanje proizvodnje iz stare vinarije u obnovljeni prostor Iriškog podruma. Mnogo izazova u poslu, eksperimenata, nepoznanica, a jedna od njih je i odluka proizvodnje penušavog vina 2016. Svi ovi izazovi ubrzali su proces njegovog profesionalnog rasta i sazrevanja. Pitanje je ne da li će biti novih izazova, već njihova priroda.



