



Principi slaganja vina i hrane su jasni, čak strogi, ali ih svako tumači na svoj način. Kažu da je najbitnije postići saglasje, tako da ni hrana, a ni vino ne nadvladaju ukus onog drugog. Stvaranje potpuno novog gastonomskog doživljaja veliki je izazov za same vinare, koji ne odolevaju iskušenju da svoja vina predstavljaju i u ovoj dimenziji. Toj grupi vinara pridružio se i gospodin Dragoslav Gaga Ivanović, vlasnik Vinarije „Ivanović“ iz Aleksandrovca, održavši raskošnu, bogatu ukusima hrane i još boljim vinima, radionicu, na drugom Novosadskom salonu vina 12. i 13. aprila u hotelu „Park“ pod nazivom „Vinske đakonije vinarije Ivanović“.

- Vina koja smo predstavili su rodom iz Župe, male pitome kotline oivičene planinama Goč, Željini, Kopaonik i Jastrebac. Pouzdano se zna da su vinovu lozu u Župu doneli Rimljani, ali prva srpska vina pominju se u Povelji Stefana Nemanje iz XII veka, u kojoj župske podruge i vinograde poklanja manastiru Studenici - kaže Ivan Ivanović, sin gospodina Dragoslava Ivanovića, koji je podržao ovu radionicu, u kojoj su njegovi roditelji predstavili publici jedan od svojih hobija - sklapanje hrane sa vinima iz njihovog podruma.

Znajući da je Tamjanika, uz Prokupac, obeležje ovog kraja, što potvrđuje i često rabljena izjava: „Ako je Prokupac kralj Župe, onda je Tamjanika sigurno njegova kraljica“, ne čudi što je prvo predstavljeno vino bilo upravo Tamjanika, stono, suvo, belo vino, raskošne zlatno-žute boje sa blagim zelenkastim plamičcima, koje nudi specifične arome muskata uz tonove tamjana, lekovitog bilja, obogaćeno gotovo egzotičnim naletima ananasa ili jagode, servirano je uz korpice od masnog testa sa paštetom od vrganja posutom gorgonzolom.

Prokupac, vino zagasite rubin boje, svežeg i složenog mirisa zrelog crvenog voća, zajedno sa umerenom, finom i dobro uravnoteženom strukturom, savršeno će pristajati uzvišenim tonovima tradicionalne srpske kuhinje. Za ovu priliku pripremljena je lokalna hrana - prebranac sa ajvarom.

Barikirana Tamjanika No $\frac{3}{4}$, na predlog Ivanovićevih, servirana je uz piletinu sa limetom i kaporom takođe u korpicama od masnog testa sa začinima sa kozjim sirom. Piletina u kombinaciji sa kozjim sirom odlično otvara „na ukusu“ barikiranu Tamjaniku, izraženo ekstraktivno vino sa dosta voćnih aroma, kandirane pomorandže, sušene kajsije, breskve.

Poslednje u ovom nizu, bilo je kvalitetno suvo crveno vino No $\frac{1}{2}$ (kupaža Prokupca 50%, Cabernet Sauvignon-a 25%, Merlot-a 25%), intenzivne rubin crvene boje sa mirisnim tonovima zrelog crvenog voća, umereno punog ukusa sa dobro izbalansiranom strukturom. Ovo vino posluženo je uz korpice prelivene crnom čokoladom sa suvom šljivom i orasima, i paštetom od jagnjetine. Ovo vino, koje slovi za jedno od najboljih župskih kupaža sa ogromnim potencijalom za odležavanje, proizvedeno je od grožđa iz sopstvenih zasada, proizvedeno u količini od 2.000 litara, ili 3.000 boca.

- Godišnja produkcija Vinarije „Ivanović“, koju je 1919. osnovao pradedna Dragoslav Ivanović, a koju je obnovio moj otac, koji nosi isto ime, jer se po porodičnoj tradiciji kod nas uvek nasleđivalo dedino ime, trenutno je 60.000 boca. Planiramo da je podignemo do maksimalnih 100.000 boca, jer više to ne bi mogla nositi predznak porodične vinarije, niti bi mogli kontrolisati kompletan proces proizvodnje, kao što danas uspevamo - objašnjava Ivan Ivanović i dodaje. Grožđe za vino. osim iz našeg vinograda površine 3.5 ha, ostatak kupuju od kooperanata sa kojima saraduju već 10-15 godina i koji rade grožđe po njihovim uputima.

Ono što treba napomenuti vezano za ovu vinariju je što vino iz jedne ne pretegne u drugu godinu. Sve se prodava, najviše na tržištu Beograda (u restoranima i vinotekama), a od pre nekoliko godina počelo je osvajanje i novosadskog tržišta. Vina iz Vinarije „Ivanović“ mogu se naći i prodajnim lancima Roda, Idea, Merkator, Aroma. Takođe je moguća i online prodaja www.ivanovicvino.com, mada vole da naglase da najviše vole da dočekaju goste, domaćinski u svojoj vinariji.

Pater familias, gospodin Ivanović, zadovoljan je kvalitetom svojih vina, ali još zadovoljniji što je uspeo da svoju porodicu zadrži na okupu, i da s ponosom, ispred svoje vinarije stavi prefiks porodična. Sin Ivan (27) i Nadežda (30) izabrali su jedinstvenu priliku da kao vinari i kao ljudi, stasavaju uz svoje roditelje.





