



„Vinograd i vino traže slugu, a ne gospodara“ - glasi narodna poslovice. Da je baš tako potvrđuje svako od današnjih vinogradara i vinara, jer posla i oko jednog i oko drugog ima uvek, pogotovo u ova novija vremena kada se više ne zna kada je koje godišnje doba i kada se mora brzo reagovati.

Siniša Ostojić iz Instituta za vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima, pri Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu, potvrđuje da je prošla godina bila čudna - proleće je bilo puno kiše, vinogradi su to osetili, pa nije bila baš najbolja oplodnja, ali su bela vina uglavnom reagovala dobro, naročito Sovinjoni.

- Imamo fantastične Sovinjone. Crvena vina su relativno podbacila iako je bila izuzetno lepa jesen. Da nije bilo problema u oplodnji imali bismo fantastična, rekao bih zlatnu godinu. Ovako, dobili smo crvena vina standardnog kvaliteta, možda čak i malo iznad proseka, ali ne onakva kakvim smo se nadali i želeli. Ova zima je blaga, rezidba je već uveliko u toku, dosta ljudi je to već završilo i iskoristilo lepo vreme da ih „podmladi“.

Laboratorije za brzu analizu šire i vina - FOSS WINE SCAN SO₂, koja je puštena u rad u junu 2018. Godine u Institutu u Sremskim Karlovcima, pokazala se kao pun pogodak. Njene benefite korisnici su osetili već tokom berbe grožđa iste godine, a vremenom interesovannje vinogradara i vinara je sve veće.

- Ovaj jedinstveni vinski analizator, najsavremeniji uređaj za brzu analizu vina na svetu, za vrlo kratko vreme iz samo jednog uzorka obezbeđuje veliki broj podataka. Potrebno je samo dva minuta za jedan uzorak koji se odnosi na količinu alkohola, pojedinačno rašlačenje šećera, posebno za vinsku, jabučnu, limunsku, mlečnu kiselinu, pH vrednost... Jednostavnije rečeno, uvek se dobija kompletna analiza. Vinogradari su analizator maksimalno prihvatili i svi maksimalno koriste njegove benefite, a to se generalno najviše oseća u kvalitetu vina. Sve je manje vina sa manom. Od izuzetnog je značaja korišćenje analiza u vreme berbe grožđa, ali i kasnije da se vina isprate kako treba i da vina budu potpuno zdravstveno ispravna.

Institut svake godine obeleževa vinogradarsku slavu - Svetog Trifuna (14. februar). Upravo tada, nakon simboličnog orezivanja vinograda od strane kuma (svake godine je to neko drugi), u Institut dolazi najviše karlovačkih, ali i sve više fruškogorskih vinara sa uzorcima svojih mladih vina na probavanje. Primetno je da su sve zastupljenija institutska vina (Sila, Probus (koji se najviše trenutno širi) i klon Rizling SK 54), da je kvalitet sve ujednačeniji u odnosu na pre 4 do 5 godina, kada je bila drastična razlika između institutskog i vina individualnih proizvođača, kako kod belih tako i crvenih vina.

- Nama je izuzetno drago da smo doprineli da kvalitet vina bude ujednačeniji i da sada već postoji jedna ozbiljna utakmica među vinarima koji se nadmeću u kvalitetu i koji sa puno

ljubavi rade sa tim svojim vinima. Sve više vinara ulaže u svoja vina. Sada već biraju i najkvalitetnije buradi za svoja crvena vina, tako da je evidentan i skok u kvalitetu crvenih vina, iako se u prošlosti smatralo da Fruška gora nije najbolja lokacija za crvena vina. Da ne može da da vrhunski kvalitet. Sada se to i demantuje, čemu čak na ruku možda idu i ove klimatske promene.

Rekao si dolazi vreme mladih vina i njihovo probavanje. Kako ocenjuješ sada njihov kvalitet?

- Što se tiče mladih vina, stiže nam Sveti Trifun i sada ćemo da ih probamo i da ih uporedimo. Kada budemo sva vina isprobali, daćemo i najbolju ocenu o njihovom kvalitetu.

Ono što je najvažnije je da za sada nema opasnosti od eventualnih bolesti vinove loze. Siniša Ostojić kaže da uvek postoji briga da se vinova loza slučajno ne probudi i ne krene prerano. Zima još nije rekla svoju zadnju reč i vinogradari se moraju pripaziti „Baba marte“, da ne bude nekih neprijatnih iznenađenja i vidu prolećnih mrazeva.

Fotografije: Nick Slotter

