



Draž Međunarodnog januarskog sajma vina u Temerinu je mogućnost da bukvalno preturate po vinima, da ih degustirate i date svoje ocene. Možda će vam etiketa sa osvojenim srebrom biti baš po ukusu, a možda vam se vino koje je od strane ocenjivačke komisije zavredelo zlato, uopšte neće dopasti. I onda tražite svoju omiljenu sortu, probate, jer suština je da nađete što vam se dopada, zapamtite proizvođača i uživajte do narednog sajma.

Zato svaki posetilac treba da dođe na vreme, po otvaranju sajma već od 10:00 i počne sa traganjem. Siguran da će onaj ko traži otkriti bar nekoliko etiketa koje će poželeti da ponese kući po povoljnim cenama.

Takvog je mišljenja i Robert Čevari, potpredsednik Udruženja somelijera Vojvodine, član žirija 23. Sajma vina održanog 25. januara u Temerinu. Kao jedan od preko 100 arbitara i član jedne od 16 komisija koje su ocenjivale 777 uzoraka, imao je priliku da „proba“ 47 uzoraka čime je stekao samo parcijalnu sliku o kvalitetu ovogodišnjih vina. Zato je poput ostalih posetilaca, dan posvetio upoznavanju sa ostalim vinima i dobio celovit uvid o njihovom kvalitetu.

- Na Temerinskom sajmu vina se u startu vodila borba između registrovanih vinarija i malih porodičnih podruma koji razmišljaju o ozbiljnijoj proizvodnji, registraciji. Ono što mogu da kažem na osnovu uzoraka koje sam ocenjivao, da nisam imao baš sreće i da je kod belih vina bio problem sa vinima koja su bila presumporisana. To je i dobar znak da vinari pripremajući se za takmičenje čuvaju svoja vina, ali i znak lošeg tajminga - kaže naš sagovnik.

Gospodin Čevari naglašava da će priča o baštenskim vinima, vinima gajenim na malim površinama u okviru okućnica, karakterističan način gajenja vina u Temerinu, uskoro biti prevaziđen. Objasnjava da su Temerinčani koji danas daju uzorke sa namerom da osvoje neku od medalja, shvatili da crna bačka zemlja nije baš pogodna za gajenje grožđa, posebno ne crvenih sorti. Zato sirovinu nabavljaju, obično iz Banoštora, sa Fruške gore, a vino prave sami, u svojim podrumima. Smatra da onaj ko se nije odupreo tradiciji taj ne može da očekuje visoku ocenu za svoje vino.

- U Panonskoj niziji, Vojvodini i Mađarskoj, zastupljenije su bele od crvenih sorti, koje u Srbiji uspevaju samo na Fruškoj gori, u Negotinu, u okolini Smedereva i još na nekim miktolokalitetima. Crne sorte grožđa ne mogu da daju pun kapacitet u ovom okruženju - kaže gospodin Čevari, i skreće pažnju na paradoks koji se javio na ovogodišnjem sajmu, da su bela vina bila brojnija, ali da su daleko bolji kvalitet pokazala crvena vina. Teško je objasniti zašto je to tako, ali pretpostavlja da su možda bela vina pravljena od grožđa sa ovdašnjih terena, temerinskih i banatskih, pogodnijih za voćarske kulture, a ne za vinograde.

