



Gospodin Janez Rozman i Davorin Slejko, dva reprezentativna gosta iz Slovenije su u živopisnim odorama na ovogodišnji 8. Međunarodni festivalu vina „Interfest“ u Novom Sadu, doneli sa sobom ne samo dobra vina već i duh posebnog kulta koji ide uz to božansko piće. Ukratko, gosti iz Slovenije bili su predusretljivi i ljubazni da nam o vinu kažu sve što nije tajna. Priča o njihovim vinima datira iz 1224.godine i govori o grofu Dornbergu koji je živio u okolini Bleda i voleo da pije vino. Nekada je na području Bledskog grada bilo vinograda, ali je vreme učinilo da toga više nije bilo. Ostale su samo priča i stari podrum. U međuvremenu, situacija se drastično promenila. Danas se samo u Vinariji Dornberg proizvodi oko 100.000 litara, ili sedamnaest različitih vrsta vina, od čega su 30% crvena, a 70% bela vina, 30% celokupne proizvodnje je u otvorenim buradima, a 70% je flaširanog. Ni u Sloveniji se time ne može svako sa pohvaliti. To je mnogo kvalitetnog vina koje, naši domaćini pokušavaju da izvezu.

- Uložili smo puno energije da se naša vina nađu na ovom prostoru. U Novom Sadu smo, na Interfestu, peti put za redom, a na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu smo bili deset puta, i uvek smo beležili dobre rezultate. Imamo robu vrhunskog kvaliteta. Kvalitet je natprosečan zato i tražimo nekoga posebnog, odgovornog, sa kim bi saradivali i radili. Imamo i nekih nagoveštaja za saradnju, ali još ništa konkretno - kaže gospodin Davorin Slejko.

- Ovakvi festivali služe da bi ispitalo tržište. Mislim da se naša autohtona vrsta Rebula najviše sviđa vinoljupcima u Srbiji, verovatno zbog našeg nekada najvećeg vinskog podruma „Vipave“ koji je imao uspeha baš sa tom vrstom vina, ali posetiocima se sviđa i Sauvignon ili beli pinjon. Naše područje je izuzetno pogodno za gajenje te vrste, a i sam grof je upravo pio tu vrstu vina.

- O srpskom vinu mislim da je vrlo dobro, ali da bi neko procenio svoje vino mora probati i vino onog drugog. Ako ne probaš drugo mislićeš da je tvoje najbolje. Mi tražimo ljude koji će prepoznati naša vina i sa kojima ćemo uspostaviti saradnju. Nas zanimaju pre svega restorani i lokali, a ne trgovine i marketi i tražimo ljude sa kojima ćemo imati čist račun, kaže gospodin Davor u ulozi grofa Dornberga.

Gospodin Janez Rozman, u ulozi Primoža Trubara, oca slovenačke književnosti i autora prve štampane knjige na slovenačkom jeziku iz XVI veka, imao je posve drugačiju priču. Janez Rozman je čovek različitih zanimanja. U mladosti je dvanaestak godina radio kao odžačar, ali kako sam priznaje, trudio se da se uvek prilagodi situaciji i potrebama. Svrha njegovog učešća na festivalu vina bila je da prezentuje priču o štamparstvu, štampanju i proizvodnji papira i knjigovezačkom zanatu.

- Moje ime je majstor Janez i dolazim iz Bleda. Saradujem sa kolegom, grofom, koji predstavlja grofa Doromberškog, a ja predstavljam Primoža Trubara, oca slovenačke pismenosti iz 16 veka, što znači da sam star više od 500 godina.

- Mi smo došli do zaključka da je ovde predstavljeno dosta vinara koji imaju dobra vina, čak

odlična, ali mladi ljudi traže više, traže bolji kvalitet, a naša vina to imaju. Posebnu radost nam čine ljudi koji znaju da procene razliku u kvalitetu vina.

Ja vam neću puno govoriti o vinu jer moj zadatak je da naša vina oplemenim vinskom pričom, da je upotpunim sa etiketama, sertifikatima, ambalažom i svime onim što ide uz, i što čini vrhunski kvalitet. Turizam i produkti turizma moraju biti postavljeni na osnovama. Nije dovoljno imati nešto, bitno je to nešto i pozicionirati. I mi smo sa tom pričom došli do odlučne saradnje sa grofom Dorombeškim, i sa Bledom.

Posebnost našeg podruma je, osim te poznate istorijske priče, da u Bledskom gradu svaki turista ima mogućnost da iz drvenog bureta natoči vino, da ga sam začepi čepom, da ga sam zaštititi voskom oko vrata, i da stavi na bocu etiketu štampanu u mojoj štampariji. Sertifikat izdat na papiru izašlom iz moje radionice je dokaz, koji svaki turista dobija, da je sve to istina. Posle toga gost sve to stavlja u vrećicu napravljenu od kože, dizajniranu prema originalnim nacrtima iz srednjeg veka, takođe izrađenoj u mojoj radionici.

- Za razvoj turizma, kao i čitavog jednog kraja, važne su priče. Bled je 2004. godine slavio 1000 godina upisa u knjige. Za tu priliku smo pre četiri godine zasadili 1000 čokota i iz toga smo napravili posebno vino i flaširali ga samo u 1000 flaša. I to je bila borba za tih 1000 flaša koje je podeljene po čitavom svetu. Ove godine slavimo 1000 godina bledske tvrđave, i za to smo pre četiri godine posadili opet 1000 čokota i od grožđa sa tih čokota dobili smo vino i flaširali ga u 1000 flaša i borba za njih je počela. Nije u pitanju cena vina. Ova vina nisu skupa, ali želja ljudi da imaju jednu od tih flaša, da ga čuvaju u arhivu, je pitanje prestiža, privilegije i časti.

-Zavod za štampanje novčanica iz Radeča, bio sam njihov gost na raznim kongresima. Bio sam iznenađen kada je upravo preduzeće iz Radeča došlo u posetu na Bledski grad i dovelo goste iz Japana i koji su i sami proizvođači papira. Čovek koji ima takvu fabriku papira, neuporedivo veću od fabrike u Radeči, odao mi je priznanje da nije video takav papir, da mu je čast što me je upoznao i imao je samo reči pohvala za kvalitet izrade.

Svrha svega što radim je da napravim što autentičnije. To znači starim postupcima, na stare načine, bez električne energije itd, sve kako se nekada radilo i nekako mi sve to i uspeva.

-Nekada su ljudi imali više vremena. Radile su se čiste ekološke stvari, mada je i u ono vreme bilo prljavih stvari, ako uzmemo da je moralo da umre veliki broj ovaca ili koza da se napravi jedna knjiga, jer se za kvalitetan pergament koristilo nerođeno živo biće, ovčica. Neki ljudi su se dozvali pameti i rekli su da više neće tako da rade. I zato je Japanac Can Lu, pronašao papir od bambusa, a pre njega pravio se papirus od trstike. Danas se od pamuka pravi papir, kakav i ja pravim. Jer, sve ove lepe bele teške knjige koje se prodaju u današnjim knjižarama imaju ograničen rok trajanja jer je u njima 50% peska, kaulina. Ja u svojoj zbirci imam knjiga starih 500, pa i 600 godina, koje izgledaju kao da su juče napravljene. Takav način rada i postupak pravljenja knjiga treba prezentirati omladini. Ovakve knjige bi mnogo više koštala, ali bi se prema papiru ponašali sa više poštovanja kao što je i red, pa je to jedan od razloga što učestvujem i u školskom programu za decu nižih razreda osnovne škole. Dolazim u školu sa mojom radionicom i mašinom za izradu papira i deca sama naprave papir i sama ga štampaju pod mojim nadzorom, prema Trubarov abecedari, prvog knjigu iz koje je slovenački narod naučio da čita i piše. I nema veće radosti kod dece kada takav proizvod, koji su sami proizveli, ponesu kući. U mojoj radionici povezujemo knjige i u najluksuznije, kožne poveze. Od manjih delova neutrošene kože pravim kesice za novac nalik srednjovekovnim buđelarima, a kožu koju ne upotrebim sameljem u mlinu, pomešam sa pamukom i napravim od toga papir, jer ja sam štedljiv čovek.

Kada su na kraju davali ocenu o ovogodišnjem Interfestu njihov utisak bio je sledeći:

- Zadovoljni smo što smo u Novom Sadu. Oduševili su nas mladi ljudi koji poznaju kulturu pijenja vina. Nema pijanih ljudi, već samo omladina koja s ljubavlju proba i procenjuje dobra vina.

Naš utisak o gostima iz Slovenije bio bi sledeći: Mnogo rada, truda i mašte uvezano sa tradicijom i kvalitetnim vinima, ostavili su snažan utisak o čitavom njihovom nastupu. Svoju vinsku priču povezali su sa drugim pričama i održali nam dobru lekciju iz kulture i marketinškog nastupa. Vino je bilo nekada dostupno samo aristokratiji i ljudima bliskim kruni, a narod je pio pivo. Današnje vreme nudi nam privilegiju da svi možemo da uživamo u vinu, ali kodeks ponašanja koje prati kulturu njegovog konzumiranja mora da se poštuje. Jednostavno, takva su pravila dobrog pijenja vina. Kada se to na jedan kompleksniji način prezentuje, priča o tradiciji i kulturi pijenja vina postaje jasnija.