



Ne biramo svoj karakter, sklonosti, oni su nam datost koju dobijamo rođenjem i nosimo je do kraja života, a ona se rodila sa ukusom vina na usnama. Njegove magične moći, zlatasta i rubin boju koja isijava iz čaše, te omamljujući miris svežeg voća, uvek su kod nje budili pažnju.

Svesna svog talenta, Ljubica Radan je s toga, oduvek znala šta hoće, pa tako danas, iako mlada, ima prebogato iskustvo i veliki autoritet u vinskim krugovima. Završila je Poljoprivredni fakultet u Novom Sadu, postdiplomske studije, kurseve za somelijera, proputovala dobar deo sveta, kako bi se upoznala sa proizvodnjom vina i vinskom kulturom raznih naroda.

Po završenim studijama radila je na Istitutu Poljoprivrednog fakulteta u Sremskim Karlovcima, ali, pošto su im se u jednom trenutku razišli interesi i želje, pre godinu dana otišla je put Čilea, na specijalizaciju u oblasti enologije. Njeno lično opredeljenje čime najviše voli da se podiči, je proizvodnja vina. U njeno umeće uzdaju se mnogi vinari, i mnogi sremskokarlovački podrumi skladište vina koje je ona osmislila.

Ljubica Radan je ipak najpoznatija javnosti po tome što organizuje Obuke za ljubitelje vina, sa kojim je počela još dok je radila na Institutu, a sada u okviru Asocijacije vinogradara i vinara, čiji je predsednik.

-Moj cilj je da vinska kultura zaživi na našim prostorima u pravom svetlu i da se vino pije onako kako se pije i u Italiji, Francuskoj, pa čak i u Čileu. Čileanci, koji predstavljaju Novi svet, koji su mnogo kasnije ušli u proizvodnju vina, i u odnosu na nas imaju mnogo kraću tradiciju, vinsku kulturu imaju na mnogo izraženijem, višem nivou nego što je kod nas. Ja sam naravno, proputovala dosta sveta, dosta videla i trudim se da sve tog dobrog prenesem i ugradim u navike, običaje ljudi. Motiv cele priče obuke za ljubitelje vina je da bude što više polaznika i što više somelijera, koji će dalje širiti priču o tome šta je to vino, kako se na pravi način pije i uživa u njema. Uvek se trudim da stavim akcenat na naša domaća, srpska vina, jer ona to zavređuju. Mi nismo od skora u ovoj priči. Tradicija trajanja od III veka daje nam pravo glasa u vinskom svetu. Doduše, imali smo jedan duži intermeco, što je poremetilo ne samo vinogradarstvo i vinarstvo, već i druge poljoprivrede grane, ali mislim da svi mi koji smo okupljeni oko ove priče, možemo učiniti dosta. U našoj zemlji ima sve više ljubitelja vina, sve više ima ljudi koji vrte čaše, probaju i komentarišu sadržaj u čaši. I što bude više ljudi koji će komentarisati vino, i potrošnja će biti veća. Lančana reakcija ide ovim tokom: što više ljubitelja vina, to više vinogradara koji će se truditi da proizvode kvalitetno grožđe od kojeg će vinari moći da dođu da kvalitetnijih vina. Dobrim vinima će biti zadovoljni i potrošači. Jer, poznato je da kvalitet porađa novi kvalitet - kaže Ljubica Radan.

A da bi uopšte neko mogao da da svoj sud o vinu, i pri tom da koliko toliko ozbiljno zvuči,

mora da ima bar predznanje o istom. A to predznanje, posle i znanje, stiće se na Obuci za ljubitelje vina koja traje mesec dana, dva puta nedeljno. Proces rada je neophodan miks teorije i prakse. Praktična znanja, degustacije vina nadovezuju se na teoriju. Možete da mirišete, degustirate, ali kada vi ne znate šta ste osetili i kako se vino prepoznaje, šta u njemu tražite, to nema smisla. Ljubica Radan insistira da se tokom obuke probaju što više domaća vina, a uključen je i obilazak vinarija. Supština Obuke je da ljudi osete, pribaju vino i na kraju izađu sa solidnim znanjem, dovoljnim da mogu da uživaju u njemu. Ove kurseve pohađaju i somelijeri i konobari koji žele da nauče nešto više i budu bolji u onome što rade.

-Ovakvim konceptom rada, u vinarijama kao enolog, i kao prenosilac znanja i iskustva na polaznike kurseva, spojila sam proizvođački i komercijalni deo i u tome uživam, i meni je posao zadovoljstvo. Mislim da će se to i videti negde i nekoj budućnosti – uz osmeh je izjavila Ljubica Radan, a mi verujemo u nju.