



Potpredsednik Vlade AP Vojvodine Goran Ješić otvoriće 2. novembra u 11 časova prostorije preuređenog Obrazovno–razvojnog centra Departmana za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu u Sremskim Karlovcima. Pored toga biće otkrivena bista posvećena Dragoslavu Milisavljeviću, osnivaču i prvom direktoru Instituta za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima. Zapravo, zahvaljujući pomoći Pokrajinske vlade, Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo, u Sremskim Karlovcima je nabavljena najsavremenija oprema, ali je takođe, kompletno rekonstruisan vinski podrum i uvedena nova tehnologija u proizvodnji vojvođanskih vina.

Koliko će to doprineti unapređenju i širenju vinogradarske i vinarske proizvodnje i vinske kulture u Vojvodini i vratiti ugled ovoj grani ne samo u pogledu podizanja kvaliteta, već i pospešivanju zapošljavanja mladih stručnjaka koje Poljoprivredni fakultet obrazuje? Na ova i druga pitanja, odgovor samo potražili u razgovoru sa direktorom Departmana za vinogradarstvo, voćarstvo i pejzažnu arhitekturu Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, prof. dr Zoranom Keserovićem.

-U okviru Obrazovno-razvojnog centra biće organizovani seminari, predavanja, praktična obuka iz oblasti vinogradarstva, agrotehnike, sortimenta, proizvodnje sertifikovanog sadnog materijala, vinarstva, tehnologije proizvodnje vina, bermeta, rakija, organizovani kursevi za degustatore, somelijere, marketinga vina i mnogih drugih oblasti. Proizvođačima će biti dostupan sertifikovan sadni materijal, klonska selekcija od autohtonih i novostvorenih i klonova introdukovanih sorti. Za izvođenje predavanja i praktične obuke biće angažovani najkvalitetniji kadrovi. Na osnovu analize trenutne situacije u Srbiji, mislimo da nemamo jedan savremen studijski program u cilju stvaranja vrhunskih enologa, zato smo već razgovarali sa Univerzitetom u Udinama kako bi u najskorije vreme počeli sa realizacijom studijskog programa vinogradarstva i vinarstva, gde bi u saradnji sa Univerzitetom u Udinama razvili taj studijski program, da bi osnovni studijski program imali ovde. Naravno, njihovi eksperti bi držali predavanja iz enologije. Univerzitet u Udinama je do sada iškolovao preko 400 enologa koji rade u najpoznatijim vinarijama širom sveta. U Srbiji nemamo takve ustanove, a imamo potrebe za enolozima koji bi radili na unapređenju tehnologije proizvodnje vina u Srbiji.

***Za 30. oktobar najavljeno je otvaranje nove vinoteke Udruženja vinara Vojvodine u Dunavskoj ulici u Novom Sadu. I u ovom slučaju Departman je bio nosilac posla. O tome naš sagovornik kaže:**

-Uz Poljoprivredni fakultet, Departman za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu, u ovom Udruženja su Vinarija „Vinum“ i „Đurđić“ iz Sremskih Karlovaca, „Vindulo“ iz Temerina i „Mačkov podrum“ iz Iriga. Ciljevi ove naše saradnje su brojni. Pre svega, to je dalji razvoj i popularizacija vinogradarstva i vinarstva na području Vojvodine, zatim, očuvanje viševjekovne tradicije u podizanju i gajenju vinove loze i proizvodnje vina na ovim prostorima, revitalizacija vinogradarstva i vinarstva i širenje vinske kulture, unapređenje proizvodnje grožđa i vina i uvođenja savremenih tehnologija, zaštita geografskog porekla gajenja posebnih vrsta grožđa i proizvodnje vina od grožđa sa geografskim poreklom, razvoj i afirmacija vinskog turizma, promocija vina i drugih proizvoda članova Udruženja, ostvarivanje zajedničkih interesa članova Udruženja pred državnim organima i drugim javnim institucijama, ostvarivanje zajedničkih interesa članova na tržištu, zaštita prava i interesa članova Udruženja i njegovih članova, edukacija i sticanje novih saznanja u oblasti vinogradarstva i vinarstva. Mislim da u Vojvodini mora dosta da se uradi na širenju vinske kulture i širenju onih sorti koje su stvorene na ovim prostorima. Podsećam da je samo u našem Institutu stvorena 21 sorta vinove loze i tri klona Italijanskog Rizlinga, da smo mi uveli nove tehnologije u proizvodnju vojvođanskih vina, pogotovo novih sorti. Angažovali smo vrhunske enologe. Jedan od njih je gospodin Vladan Nikolić, za kojeg smatramo da je jedan od najboljih enologa u Srbiji. U isto vreme kada budemo otvarali Edukativni centar biće i promocija naših vina, pre svega „Probusa“ i „Panonije“, dve vrlo interesantne sorte. Crna sorta, („Probus“), nastala ukrštanjem Cabernet Sauvignon-a i Kadarke, je jedan sasvim drugačiji „Probus“ od onoga kakav se nekada gajio i od njega proizvodila vina. Sorta „Panonija“ je interesantna kao jedna iz grupe otpornih sorti, koja zahvaljujući novoj tehnologiji vinu daje sasvim drugačije osobine.

***Ima li još novosti sa vašeg Departmana?**

-Pored navedenih aktivnosti, u toku je realizacija projekta „Ekomer2“. Naime, jedna delegacija sa Departmana za voćarstvo i vinogradarstvo će boraviti pet dana u Italiji, gde će posetiti konzorcijum „Melinda“, da vidi kako su oni tamo organizovani kada je u pitanju udruživanje, razvoj kooperantskih odnosa, kako su organizovane prognozne službe... Za nas je od izuzetne važnosti poseta Institutu Agrario di *San Michele* all'Adige, i obilazak njihovih eksperimentalnih laboratorija, pošto je naša namera da ovde formiramo jedan servis gde bi počeli da primenjujemo integralnu proizvodnju voća. Fakultet ili naš Departman bio bi zadužen za izdavanje sertifikata, potvrda da je proizvod iz integralne proizvodnje. Zato nam je izuzetno stalo da vidimo kako funkcioniše taj privatni institut i da ta iskustva, koja se dešavaju u regiji sa

najintenzivnijom proizvodnjom jabuke, pokušamo da prenesemo u naše uslove, u uslove Srbije i Vojvodine.

***Da li može da se kaže da je ovo novo poglavlje u razvoju vinogradarstva na Fruškoj gori i Vojvodini?**

-Sigurno, vidite koliko znači kada institucije podrže naučnu ustanovu, jer nema razvoja vinogradarstva, vinarstva i voćarstva bez razvoja nauke i samog obrazovanja. Mislim da nastaje jedan novi zaokret u proizvodnji grožđa, rekao bih i vina, uvođenje novih tehnologija....To je nemoguće odraditi bez opreme, nemoguće odraditi bez znanja. Mi smo ovde utkali znanje ljudi najjačih iz Srbije i zato je došlo do novog pomaka i zato dosta proizvođača dolazi kod nas da se posavetuje. Mi ćemo u narednom periodu organizovati dosta seminara i kurseva, kako bi proizvođači koji se sve više interesuju za podizanje zasada vinograda pratili savremene tehnologije u proizvodnji grožđa i vina.

***Na kraju razgovora, da li možemo da zaključimo da će po prvi put Novosađani i svi oni koji dođu u Novi Sad, gosti, turisti, imati priliku da u najstarijoj i najreprezentativnijoj gradskoj ulici kupe najbolja vojvođanska vina po „normalnim“ cenama?**

-To je ono što je dobro. Vinoteka u Dunaskoj ulici da će imati samo vina proizvedena kod ovih proizvođača, a ne od grožđe uvozenog iz Makedonije, dakle vina od grožđa koje proizvode kod ovih proizvođača. Uveren sam da će stranci biti izuzetno zainteresovani za kupovinu ovih vina, pogotovo pravi vinoljupci, kako bi osetili prostor sa kojih ona dolaze. Nemate boljeg ambasadora od kvalitetnog vina. Uostalom, stara italijanska poslovice kaže: „Ako hoćete da upoznate jedan narod, onda sedite za njihov sto i pijte njihova vina.“ Sigurnan sam da će, kada budu kupili i probali naš „Probus“ ili „Neoplantu“, Mačkov „Camrlot“ ili „Portugizer“, „Souvignon“ doktora Ubavića, „Mirnu Bačku“ ili „Slatku Evu“ Vinarije Vindulo ili „Crnog viteza“ i „Bermet“ iz Vinarije Đurđić, to njima biti jako značajno za dopunjavanje utiska o našoj sredini, jer su to vina sa ovih područja. Iskreno se nadam da ćemo na taj način dosta uraditi i na promociji vinarija Udruženja, Departmana i Vojvodine.