



Drugog novembra 2012. godine upriličena je prigodna svečanost otvoraanja renoviranog vinskog podruma Departmana za voćarstvo, vinogradarstvo i pejzažnu arhitekturu u Sremskim Karlovcima i otkrivena postavljena spomen ploča osnivaču i prvom direktoru dr Dragoslavu Milisavljeviću. Ovu ustanovu rešenjem predsedništva i glavnog odbora Narodne skupštine AP Vojvodine 1947. godine osnovao je Pokrajinski zavod za vinogradarstvo i vinarstvo sa sedištem u Sremskim Karlovcima. Posle nekoliko decenija, tokom kojih je Institut manjao naziv i delatnost 10. jula 1971. godine je pripojen Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu. On je 18. oktobra 2006. godine preimenovan u Departman za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu, a na njegovom čelu je prof. dr Zoran Keserović.

O ovom, za srpsko i vojvođansko vinogradarstvo i vinarstvo važnom događaju, kao i daljim ambicijama i zadacima Departmana, razgovarali smo sa prof. dr Zoranom Keserovićem.

-Naš osnovni zadatak je obrazovanje studenata na savremenim akreditovanim studijskim programima voćarstva, vinogradarstva, hortikulture i pejzažne arhitekture, naučni rad, proizvodnja, prerada i transfer tehnologija u privredu. Sa ponosom mogu da kažem da je na Departmanu do sada stvorena 21 sorta i 3 klona vinove loze, 4 sorte kajsije, 5 sorti oraha i 6 sorti stubastih jabuka. Pored toga, izdvojene su selekcije kajsije, oraha, drena, hibrid leske, jabuka otpornih na bolesti, klonovi jabuke i sve je to prijavljeno komisiji za priznavanje. Naučno-istraživački rad iz oblasti vinogradarstva najvećim delom se odvija na Ogladnom polju Poljoprivrednog fakulteta u Sremskim Karlovcima, gde je formirana solidna naučna baza koja obuhvata veliku ampelografskukolekciju, jednu od većih u Evropi. Departman intenzivno radi na usvajanju na predosnovnog

i osnovnog sadnog materijala, sorti voćaka i vinove loze koje su stvorene u našem Institutu. Institut je formirao matičnjak baznih vegetativnih podloga za jabuku, krušku, šljivu i kajsiju, kao i matičnih stabala vodećih sorti jabučastih i koštičavih voćnih vrsta. Zahvaljujući tome Vojvodina danas ima najintenzivnije zasade, većinom kontinentalinih voćnih vrsta.

Na Departmanu se realizuju mnogi lokalni, nacionalni i međunarodni projekti. Izdvajamo one

podržane od strane Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo. To su:

-Edukacija proizvođača i postavljanje mikroogleda sa različitim voćnim vrstama u povratničkim opštinama Ličko-senjske i Karlovačke županije u Hrvatskoj;

-Formiranje matičnih zasada sorti i podloga voćaka;

-Edukacija proizvođača i postavljanje mikroogleda sa voćnim vrstama u ruralnim regionima Vojvodine;

-Stvaranje predosnovnog sadnog materijala novostvorenih sorti kajsija i stubastih jabuka;

-Podizanje savremenih oglednih zasada voćaka na Rimskim Šančevima;

-Formiranje matičnih zasada sorti i podloga voćaka;

-Edukacija proizvođača iz oblasti vinogradarstva i vinarstva i savetodavaca poljoprivredne savetodavne službe AP Vojvodine;

-Podizanje kvaliteta vojvođanskih vina;

-Formiranje Obrazovno-razvojnog centra u Sremskim Karlovcima, faza I i II, u kojima je izvršena adaptacija vinskog podruma i laboratorije na mikrovinifikaciju.

Profesor Keserović napominje da će u narodnom periodu Departman za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu dati dalji doprinos na uvođenju savremenih tehnologija u proizvodnji grožđa i vina, a poseban akcenat će biti na zaštiti geografskog porekla i širenju autohtonih sorti, sorti koje su stvorene u Institutu kao i proizvodnji vina od tih sorti.

-Puštanjem u rad Podruma departmantske vinarije, rekonstruisanog zahvaljujući podršci Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo, steći će se uslovi za još kvalitetniji naučno-istraživački rad i obuku studenata. U vinariji će se i dalje proizvoditi vina od sorti i klonova stvorenih na Departmanu, od kojih su najznačajniji: Rizling Italijanski klon SK-54, Probus, Sila, Panonija, Petra i druge. Kapacitet vinarije je oko 30.000 litara godišnje. Tokom rekonstrukcije obnovljen je i prostor za proizvodnju vina, formirano je novo odeljenje za duže odležavanje vina u drvenim buradima, tzv. barik program, obnovljen je prostor za flaširanje vina, kao i magacin gotovih proizvoda. Izvršena je adaptacija laboratorije na mikrovinifikaciju, u kojoj se proizvode ogledna vina u malim količinama. U ovoj laboratoriji se godišnje proizvede između 200 i 300 oglednih vina.

Naš sagovornik kaže da je izuzetno zadovoljan zbog činjenice da je Pokrajinski sekretarijat za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo AP Vojvodine, uložio sredstva za renoviranje, ali i zbog toga što je svečanost otvaranja uveličao svojim prisustvom i obraćanjem brojnim gostima, pokrajinski sekretar, gospodina Goran Ješić.

-Drago mi je što su gospodin Ješić i Pokrajinski sekretarijat podržali naš Institut, i takođe saradnju između Instituta i Fakulteta. Mislim da je po prvi put Goran Ješić rekao da je napravljena istorijska greška što su Instituti odvojeni od Fakulteta, jer sigurno da se na fakultetima moraju naći takva imena kakvi su prof. *dr Srbislav Denčić*, *dr Đorđe Jocković*, i ostali, koji treba da drže predavanja ovde, na Departmanu, jer samo ako se spoji obrazovanje i nauka, da ojačaju obrazovanje i nauku, onda se može očekivati napredak u privredi. Mi smo pokazali da je saradnja između Pokrajinske vlade i konkretno, našeg Departmana, sa dobrim projektima, zapravo pokrenula razvoj pogotovo voćarstva, a i vinogradarstva i vinarstva u celoj Vojvodini. To je sigurno jedan jako dobar recept kako treba da se ponašaju i ostali u ovom segmentu razvoja poljoprivrede, znači i druge grane kao što su stočarstvo, povrtarstvo i ostale koje su vrlo značajne za razvoj poljoprivrede Srbije. Takođe mi je drago što je Episkop Sremski, gospodin Vasilije, bio prisutan na otvaranju rekonstruisanog podruma, kao i pomoćnik gradonačelnika Sremskih Karlovaca, akademik Vlada Kovač, koji je govorio o radu profesora Milisavljevića, autoru nekoliko sorti, kao što su Neoplanta, Sirmium i Župljanka i dao je najveći doprinos na polju vinarstva. Njegovi radovi uvrstili su ga u sam vrh svetske lestvice. Njegov proizvod je KLAROL. Poseban značaj dao je u tehnologiji proizvodnje crvenih vina odnosno uložiti vinskog kvasca u postfermentacionom periodu. Otkrivanjem spomen-ploče profesoru Milisavljeviću, želeli smo da odamo priznanje i zahvalnost za sve što je učinio za razvoj Instituta i vinogradarske i vinarske nauke u Srbiji. Ovim smo pokazali da poštujemo sve ono što su pre nas uradili na Departmanu. Treba i ovom prilikom pomenuti učinak dva velika imena, a to su dr Petar Cindrić (profesor i naučni radnik Instituta za vinogradarstvo i vinarstvo, sada u penziji), autor sorti vinove loze: Liza, Mila, Petra, Lela, Zlata, Rani rizling, Bačka, Rubinka, Petka, Lasta, Karmen, Panonia, Morava i 3 klona Rizlinga italijanskog rizlinga i dr Vladimir Kovač (enolog, akademik Francuske akademije nauka, naučni radnik u penziji) -

koautor više navedenih sorti vinove loze. Departman se danas nalazi u jednoj uzlaznoj liniji baš zbog toga što je i do sada imao dobre profesore, odlične direktore koji su se domaćinski ponašali, a mi samo nastavljamo tradiciju onoga što su oni započeli – rekao je prof. dr Zoran Keserović.

[Više fotografija sa otvaranja možete da pogledate  o v d e.](#)