



Pre mesec dana, tačnije drugog novembra 2012. godine, svečano je otvoren renovirani vinski podrum Departmana za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu u Sremskim Karlovcima, koji je još davne 1947. godine osnovala Narodna skupština AP Vojvodine. Šta će to i koliko značiti za dalji razvoj vojvođanskog i srpskog vinogradarstva i vinarstva, koje je tokom minulih godina imalo uspone, padove, a sada se čini da je ponovo na dobrom putu da nađe svoje pravo mesto u privrednom i kulturnom životu naše zemlje?

O tome i drugim pitanjima, razgovarali smo sa direktorom Departmana za voćarstvo, vinogradarstvo, hortikulturu i pejzažnu arhitekturu, prof. dr Zoranom Keserovićem.

–Trudimo se da damo pun doprinos na uvođenju savremenih tehnologija u proizvodnji grožđa i vina, a poseban akcenat stavljamo na zaštitu geografskog porekla i širenje autohotnih sorti, sorte 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, stekli su 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 Intalijanski klon SK-54, Probus, Sila, Panonija, Petra i druge. 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 podvlači da je nabavkom najsavremenije opremu za proizvodnju vina, opremanjem podruma, otvorenjem nove enoteke, načinjen veliki korak u razvoju Oglednog polja u Sremskim Karlovcima, tj. da je završen jedan značajan ciklus Obrazovno-razvojnog centra II. Sada nastupa III faza, faza edukacija ljudi. Kaže da nema razvoja vinogradarstva i vinarstva bez razvoja obrazovno-naučne baze koja treba da posluži kao primer svim ostalim kako treba da rade. Ustvari, to je najbolji put, model koji se u svetu primenjuje u cilju razvoja neke grane poljoprivrede, a mi smo sada na dobrom putu što se tiče toga.

*Na kolikoj površini se prostiru vinogradi Departmana, koliko Departman može da proizvede vina, pošto su vrlo kvalitetna i tražena.

-Kapacitet proizvodnje, podruma, je od 25-30.000 litara. Cilj nam je da ga povećamo do 65-70.000 litara, ali trenutno gledamo samo one sorte koje su stvorene u Institutu. Od njih pretežno proizvodimo vina, a najpoznatije je Probus, za koje smatram da će biti jedno od najkvalitetnijih crvenih vina, možda i zaštitni brend Fruške gore, s obzirom da ima svoju priču, tj.

istoriju vezanu za cara Marcusa Aureliusa Probusa, da je sorta stvorena u našem Institutu ukrštenjem strane sorte Cabernet Sauvignon-a i Kadarke. Tu su, zatim, Panonija, jedna prepoznatljiva sorta otporna na bolesti, Bačka i Morava, za koje sam pre neki dan čuo informaciju da su u Rusiji od svih sorti jedino one „preživjele“ izmrzavanje i da su oni jako zadovoljni sa tim sortama. Sila je isto tako prepoznatljiva kao jedno lako vino, Petra kao jedno aromatično vino, što upotpunjava široku lepezu sorti koje treba negovati na ovim prostorima. Uvođenjem nove tehnologije u proizvodnju vojvođanskih vina zahvaljujući finansijskoj pomoći Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, vodoprivredu i šumarstvo, zapravo je došlo do značajnog napretka u tehnologiji proizvodnje vina. Mi ćemo za nekih desetak dana otvoriti taj naš Probus koji je bio u bariku i videćemo šta će potrošači reći, a ja očekujem od Probusa jako mnogo, pogotovo od ovog iz barik programa.

*Da li ste razmišljali da Novosađane „povučete“ u Karlovce, da u punom smislu osete tu atmosferu proizvodnje, čuvanja i pijenja vina?

-Kada smo razmišljali da u saradnji sa vinarijama Vinum, Đurđić, Mačkov podrum i Vindulo, zajednički stvorimo udruženje i otvorimo vinoteku „Naša vina“, računali smo da to može biti korisno za Departman, za vinarije članice, ali i za dobrobiti svih vinoljubca i onih koji će to tek postati. Razvijamo i turističku ponudu, pa se povezujemo sa turističkom organizacijom i agencijama, da goste Novog Sada dovedu da posete i vinoteku i podrum, ne samo da čuju i probaju vina, već i da na našem oglednom polju u Sremskim Karlovcima praktično vide različite uzgojne oblike vinove loze, od peharastog do pergole, jer zaista, imamo šta da pokažemo. Ali, treba vremena da bi se ljudi animirali, širenje kulture pijenja vina traje dugo i obuhvata predavanja, obuke, i mislim da već sada mogu da kažem da ima napretka. U tom smislu će Vinoteka „Naša vina“ poslužiti kao osnova za dalje obrazovanje i potrošača i svih ostalih.

*Iako se u Srbiji širi „vinaska priča“, ipak, čini se da se na prste jedne ruke mogu nabrojati dobri enolozi. Zašto je to tako?

-Mislim da u Srbiji nemamo ni jedan fakultet koji može kompletno da obrazuje enologe. Mi smo se pre neki dan, u razgovoru sa kolegama sa Univerziteta u Udinama, dogovarali da kod nas otvorimo jedan novi studijski program „Vinogradarstvo i vinarstvo“ i model kako da to zajednički uradimo. Moram da kažem da i to ide odličnim putem, i da je upravo ideja oko zajedničke vinoteke utrla put otvaranju novog studijskog programa, koji će biti na našem Departmanu. Imamo mlade ljude koje smo iznedrili na našem Departmanu, imamo koleginicu koja je u Monpeljeu na master studijama, jednog diplomca koji je na praksi u Udinama, imamo najveću nadu našeg vinogradarstva i vinarstva, upravnika Oglednog polja u Sremskim Karlovcima Dragoslava Ivaniševića. Naravno, ako hoćemo dalje da se razvijamo u oblasti vinogradarstva i vinarstva, moramo imati mnogo više kvalitetnih kadrova. Mi smo imali dosta projekata prekogranične saradnje, vezane za voćarstvo pa i vinogradarstvo. Prihvatili smo se uloge lidera, koji ima viziju, koji će da okupi i povuče celu priču dalje, i da je dovede tamo gde treba da se nalazi vinogradarstvo i vinarstvo Srbije, u sam evropski i svetski vrh, jer, naša vina to zaslužuju – zaključio je prof. dr Zoran Keserović.

