



Delegacija od 30 vinara, vinogradara i profesora sa Univerziteta u Novom Sadu, u organizaciji Privredne komore Vojvodine (PKV), boravila je u dvodnevnoj stručnoj poseti vinskoj regiji Eger u Mađarskoj, 3. i 4. aprila 2019. godine, u cilju upoznavanja sa razvojem vinogradarstva i vinarstva u regiji Eger, jednoj od 22 u Mađarskoj.

Tom prilikom, vojvođanska privredna delegacija posetila je vinarije „Tumerer“ (Thummerer), „Sveta Andreja“ (St Andra), „Tot Ferenc“ (Toth Ferenc), „Gal Tibor“ (Gal Tibor) i Boljki (Bolyki) u vinskoj regiji Eger, gde se susrela sa tamošnjim vinarima i vinogradarima, sa Udruženjem mladih vinara Egera i predstavnikom Privredne komore županije Heveš sa sedištem u Egeru.

- Mislim da je Eger veoma interesantan, ne samo zbog kapaciteta koje ima kada je u pitanju proizvodnja grožđa i vina, već i zbog vinskog turizma. Sa tog aspekta, možemo da vidimo koliko vinski turizam doprinosi ostvarivanju prihoda. Naravno, osnov je velika količina proizvodnje, jer Eger ima oko 6000 hektara pod zasadam vinograda, a to je nešto malo manje od jedne trećine ukupnih vinograda u Srbiji - rekla je viši savetnik za turizam u PKV, Dragica Samardžić, i dodala da je vinski turizam izuzetno značajan, što pokazuje i podatak da je u Egeru tokom prošle godine ostvareno 303.000 noćenja turista.

- Eger je poznat kao vinska turistička destinacija u Mađarskoj. Pored domaćih gostiju, ovu destinaciju posećuju i gosti uz Evrope, a u poslednje vreme najveći broj gostiju je iz Poljske, zemlje koja je veoma zanimljivo tržište, ne samo sa Mađare, već i za nas, s obzirom na brojnost populacije i standard. Mislim da je to tržište kojem bi trebalo da stremimo u narednom periodu i da promovišemo naše sjajne vinarije. Zato je udruživanje jako bitno naročito kada su u pitanju promocija i sistem prodaje na domaćem i ino tržištu - smatra Dragica Samardžić.

Vinarije u Egeru 40 odsto svoje proizvodnje plasiraju kroz svoje sopstvene vinske podume uz degustaciju hrane pripremljene na tradicionalan način.

- U Mađarskoj postoje konkursi za subvencije, za bespovratna sredstva i vinari i vinogradari ovde, od kada su u EU, to mogu da koriste. EU deli sredstava na osnovu toga koliko hektara pod vinogradima jedna zemlja u EU ima. Mađarska ima oko 70.000 hektara vinograda, a u celoj evropskoj masi, to je svega 2,3 procenata. Na osnovu toga, oni svake godine dobijaju subvencije u iznosu od oko 30 miliona evra. Pored toga, oni imaju priliku da dobiju sredstva iz nekoliko paralelnih fondova, kao na primer za vinski turizam, gastronomiju, vinsku kulturu - obavestio je vinar, Lalo Boni, vlasnik vinarije „Dibonis“ iz Subotice.

Da vojvođanska vina ne zaostaju za mađarskim kada je u pitanju prerada vina, tvrdi Siniša Ostojić sa Poljoprivrednog fakulteta, Univerzitetu u Novom Sadu, ali i da su mađarski vinari i vinogradari organizovaniji. Naglasio je da je Mađarska donela pravilnik o određenim

sortama grožđa i procentima koji smeju da se nađu u vrsti crvenog vina „Bikova krv“, po kojoj je Eger izrazito poznat, kako bi na taj način zaštitili brend tog vina. Sa njegovim mišljenjem, slaže se i vinar iz Temerina.

- Terene za proizvodnju grožđa, vinare i vinogradare imamo, kao i lepa vina. Kada bismo povukli paralelu između stanja u mađarskom i našem vinogradarstvu, razlika bi bila prilično velika iz ugla organizacije i zakonodavne regulative, jer i mi imamo izuzetno kvalitetna vina, što dokazuju osvojene zlatne i srebrne medalje sa mnoštva međunarodnih takmičenjima - konstatovao je Laslo Dujmović, vlasnik vinarije „Vindulo“ iz Temerina.

Eger je jedna od najpoznatijih vinskih regija Mađarske, kojih ima ukupno 22, a nalazi se na severu zemlje. Karakteriše je podjednaka proizvodnja crvenog i belog vina, a godišnje se proizvede 13 miliona litara vina. Jedno od njihovih poznatijih crvenih vina je „Bikova krv“ (Egri Bikavér), koje se proizvodi sa minimum 50 odsto lokalnog grožđa. Kada je belo vino u pitanju, tu je „Zvezda Egra“ (Egri Csillag), za koje kažu da je vrlo osvežavajuće vino, a naročito tokom toplih letnjih dana. Vina se u ovom kraju Mađarske proizvode više od 1000 godina, a pojedini vinski podrumi stari su preko 400 godina.

Privrednu delegaciju činili su vinari i vinogradari - vinarija „Dibonis“, podrum „Ačanski“, podrum „Šomođi“, podrum „Šukac“, vinarija „Mačkov podrum“, vinarija „Kiš“, podrum „Živanović“, „Finesa“, vinarija „Vindulo“, „Vim pulus“; predstavnici Poljoprivrednog fakulteta i Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, kao i sekretar Udruženja poljoprivrede PKV, Jelena Drobnjak.

