

Ova priča je vezana za Sremske Karlovce, koji će od 1. maja biti bogatiji za još jedan vinski podrum. On se nalazi u Ulici Petrovaradinska br.5. Ali, da nije reč o samo još jednom od mnogih, govori i ime vlasnika, Nenada Bermeta Alekse Ratkovića, podrum Vinarije „Aleks“. Podrum – vidikovac, jer se nalazi na vrhu brda, a za lepa dana sa terase ispred njega se može videti i Dunav i deo Bačke. Do podruma se može doći i iz pravca Novog Sada, na prvom skretanju, ali i iz centra Karlovaca, od česme „Četiri lava“, preko Ulice Patrijarha Rajačića, pored lovačkog doma, i preko mostića, a sve uzbrdo, dolazi se do podruma.

Novootvoreni podrum je jedan od većih u Karlovcima. Sam objekat je napravljen 1882. godine, a prvobitni vlasnik je bio dobro stojeći Nemac, koji je posedovao i vinograd. Iznad podruma je kuća u kojoj je stanovao i gledajući danas, sve iza te kuće prostirao se njegov vinograd. Međutim, vreme je prošlo i sada se to isparcelisalo i novi vlasnici, koji su kupili podrum 1962. godine, su na parceli na kojoj se nalazio vinograd, raskrčili ga i podigli dve kuće.

Za sada, podrum je samo delimično pripremljen i spreman za prijem gostiju samo u prvom delu veličine 50m2. Zamišljen kao svojevrstan show room, ima šank, i prostor na kojem su izložena pića. Ovaj deo služiće isprva i za degustaciju, ali pre svega za one ljubitelje rakije i vina koji žele da kupe piće. Veličina prostora omogućava da se u njemu održavaju raznovrsne fešte, a etno stil, i dosta drveta i starih stvari, daje ovom prostoru potrebnu toplinu. Naš domaćin zamislio je da se u ovom delu nađu i neki zaboravljeni vinski predmeti, ispod kojeg će biti pločica sa imenom darodavca i porodice iz koje predmet potiče, i na taj način bude deo potencijalnog muzeja inspirisanog vinom, a i sam vlasnik je dobar deo života skupljao iste.

Drugi deo podruma biće opremljen tako da ugosti 60 posetilaca, da mogu da sednu, da se posluži i švedski sto, i pružaće mogućnosti za raznorazne varijante gurmanskih zadovoljstava, a sve začinjeno mirisima i ukusima ambijenta vinskog podruma. A šta će ga razlikovati od ostalih, na to je potanko pokušao da nam odgovori Nenad Bermet.

- U mom podrumu će moći da se degustiraju svi proizvodi Vinarije „Aleks“: rakije, vina belog i

crveng, gamea i rizlinga, i bermeta, ali i drugih vinara i proizvođača rakija. Naćiće se tu i Bojkovčanka Simketa Simić Zorana. Ja radim Brkinu rakiju, delimično po njegovom receptu, koja nikada neće biti kao njegova, ali je lepa na neki svoj način. Biće tu i Malvazija Bate Puce iz Čerevića, Frankovka Gavre Botića iz Čuruga, nadam se da će u ovom prostoru naći i vina iz Vinarije Mačkov podrum Save Jojića iz Iriga. Ako već sedim u podrumu što ne bi ponudio više lepih vina koja bi mogla da budu pristupačna ljudima. Ako je Mačkov Portugizer zaslužio da ode u Ameriku, zašto ga ne bi bilo i u mom podrumu. Planiram da će se uz vina i rakije naći karlovački kuglofi i med, kulen, sa Zlatibora ili Bačkog Petrovca, te Serdarski sir Baneta Vukovića, a ja ću na drugoj strani pokušati da napravim neku svoju varijantu sira koju sam nekada imao i radio: pikantni kozji sir u maslinovom ulju sa desetak trava. Činjenica je da ne možete probati više ukusa rakija i vina ako nemate šta da zamezite. Da li će to biti hleb, sir ili jabuka, nije bitno, ali mora biti nešto što će da anulira prethodni ukus u ustima. A cena? Cene degustacija će ići od 500 dinara, i nju je uračunata degustacija dve rakije, četiti vrste vina, i dva bermeta, između proba biće hleba, sira, jabuka. Cena će se nadograđivati u zavisnosti da li će se degustirati uz sremački doručak, paprikaš itd. Zvanično radni vreme rada podruma će biti od 9 do 18 časova, ali lako ga je produžiti, ako su tu tamburaši i veseli gosti onda možemo i do zore. To nije problem. Ponedeljak će biti neradni dan, pošto ponedeljkom u Sremskim Karlovcima ništa ne radi.

-Smatram da će ovo biti jedna nova, lepa destinacija u Karlovcima, gde će po tradiciji najčešći gosti biti oni koji dolaze iz Beograda, a očekujemo i one iz okruženja, pre svega Slovence.

-Nezvanično otvaranje je Prvog maja, a zvanično će biti drugog datuma. Dao sam sebi u zadatak da na zvanično otvaranje pozovem sve one novinare koji su pisali o meni i koji su me na neki način pratili i pomogli da dođem do ovog nivoa na kome se sada nalazim, da jedan dan posvetim njima-izjavio je Nenad Bermet Aleks Ratković.

