



Naselje Bački Monoštor se nalazi u srcu Specijalnog rezervata prirode „Gornje Podunavlje“, okruženo vodom. Njegovi stanovnici, u 95% Štokavci rimokatoličke veroispovesti, doseljavali su se u nekoliko navrata iz Slavonije i Bosne pred najezdom Turaka i smestili su se na manje plavnom terenu u blizini mađarskog grada - tvrđave Bodrog. Tako izdvojeni, uspeali su da sačuvaju autentičnost kulturnog nasleđa, od jezika i folklora, preko izvornih običaja, narodnih nošnji, gastronomije, muzike... Jedan deo njegovih žitelja se i dalje bavi starim, u drugim krajevima zaboravljenim zanatima: koritarstvom, sodarstvom, ribarstvom, kovačkim, korparskim zanatom, vezenjem, pletenjem...

Anita Đipanov, diplomirana fizioterapeutkinja, pesnikinja, kompozitor, istraživač kulturno - istorijske baštine Šokaca situiranih na prostoru Gornjeg Podunavlja, potpredsednica ženske pevačke grupe „Kraljice Bodroga“, stručna voditeljica plesne skupine, organizator i logističar brojnih nastupa, kratko alfa i omega izuzetno angažovanog Kulturno umetničkog društva Hrvata „Bodrog“ iz Bačkog Monoštora, pravi je sagovornik o bezmalo svim temama vezanim za bogato nasleđe etničke grupe kojoj i sama pripada.

- Kada su pre 200 godina naši preci stvarali sve ovo što danas postoji na prostoru Bačkog Monoštora, verovatno su bili svesni da će u budućnosti materijalno i nematerijalno morati ići zajedno. Materijalna kulturna baština koja se ogleda u starim zanatima, gastronomskoj ponudi, tradicionalnom ruhu (nošnji), nezamisliva je bez nematerijalnog kulturnog dobra, po mom mišljenju, još važnijeg, jer je podložniji zaboravu. Pod nematerijalnim dobrom pre svega mislim na jezik - ikavicu, onu koja se govori u Monoštoru i spada u domen staroštokavskog narečja; običaja, neraskidivno vezanih za sva materijalna dobra i život čoveka od rođenja do smrti; običaja vezanih za verske blagdane. Tu je i veliki broj plesova i tradicionalnih, autohtonih, monoštorskih pesama dan danas sačuvanih u svom izvornom obliku (pučke tradicijske pesme nastale u narodu i marijanske pučke pesme koje se izvode u crkvi). Taj segment KUDH, posebno njegov folklorni ansambl i ŽPS „Kraljice Bodroga“ reprezentuju turistima, gostima, svima koji dolaze u selu i kroz vizuelno-auditivni doživljaj svakog ponaosob uvode u priču o nematerijalnom i materijalnom dobru ovog zanimljivog mesta - objašnjava gospođa Đipanov.

Budući da društvo „Bodrog“ radi na očuvanju kulture i tradicije bilo je neminovno da prati sve lokalne manifestacije, festivale i događaje, od najvećeg „Bodrog festa“, do muzičkih, dramskih i književnih manifestacija. Aktivna je njihova povezanost i sa Udruženjem građana „Bodrog“, između ostalog pokretača turističkog razvoja Monoštora.

Po rečima Anite Đipanov turisti dolaze u ovaj kraj sa zavidnim znanjem o lokalnim

specijalitetima: ribljem paprikašu, sušenoj ribi, kulenu, gibanici sa višnjama... Malo se zna da Monoštorci nikada nisu kupovali vino, već su imali svoja. Najveća koncentracija vinograda je na potezu prema Somboru, uz Veliki bački kanal, gde je tlo kiselo i neplodno, i na potezu Pisak, sa peskovitim tlom, na prosečnoj nedmorskoj visini od 94m. Nekada su tu bili samo mali vinogradi, gde se gajilo grožđe i pravilo vino samo za potrebe domaćinstva, koje se koristilo za razne prigode tokom godine. Tek sredinom prošlog veka pojavljuje se nekoliko porodica koje počinju uzgajati vinograde u malo većem obimu, između ostalog i porodica Anite Đipanov.

Vinogradi Podrumske „Bodrog“ se prostiru, sa mladim zasadima na oko 4 ha. Osim vinskih gaje se i stone sorte. Od vinskih belih sorti zastupljeni su: Muskat Otonel, Rajnski Rizling, Pinot Blanc, Italijanski Rizling, Sauvignon Blanc, a u novim zasadima jedan deo je pod sortama pogodnim za organsku proizvodnju: Petra, Bačka i Panonija, nastalih na Institutu u Sremskim Karlovcima, Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta Novi Sad. Od crnih sorti grožđa zastupljeni su: Dornfelder, Pinot Noir, Vranac i Muskat Hamburg.

Do sada je iz Podrumske „Bodrog“ izašlo nekoliko etiketa, uglavnom sortnih vina, od kojih su najpopularnija Rajnski Rizling, od belih, rose Portugizer, i Dornfelder, od crvenih. „Kruna Bodroga“ je jedino kupažno vino (Muskat Otonel, Chardonnay), koje imenom i stečenim renomeom reprezentuje rad i kvalitet ove vinarije.

Zahvaljujući redovnom prolećnom proređivanju roda za oko 30%, povećava se kvalitet vina i zadržava proizvodnja na 12 -15 hiljada litara.

- Kada smo radili ispitivanja kvaliteta tla ispostavilo se da je izuzetno pogodno za uzgoj muskatnih sorti. Za razliku od baranjskih vina, od kojih nas deli samo Dunav, naša vina više odgovoraju mediteranskom tipu i odlikuju se visokim procentom šećera. Na to je uticala mikroklima oko Bačkog Monoštora, povezana sa blizinom Dunava, pravcem duvanja vetrova i gustim šumama, koje daju nizak stepen padavina tokom leta i veliki broj sunčanih dana do u kasnu jesen - istakla je Anita Đipanov.

Da li su monoštorska vina slatka i drugačija od ostalih samo su još jedan dobar motiv za posetu ovog malog mesta koje su njegovi stanovnici pretvorili u jedinstven turistički izazov.

