



Uspeh se ne postiže preko noći. Obično je on posledica ili rezultat višegodišnjeg mukotrpnog rada, iz koga se može izroditi kvalitet, za koji se vremenom stiže do epiteta tzv. robne marke ili kako se to moderno kaže – brenda. Jednu takvu robnu marku, ostvarila je porodica Dragana Miljevića. Na samo 12 km od Novog Sada, u selu Stari Ledinci, na adresi Sime Šolaje 41, donedavno „gradski ljudi“ ustanovili su tipično seosko domaćinstvo, opredeljujući se za takav život, sebi za volju i rad, a svojim gostima za uživanje, trudeći se da poslužuju isključivo ono što su sami prizveli i da uz zdravu hranu i piće, koliko sebi, toliko i svojim gostima, ponude parče zdravlja u svakom smislu te reči.

A da je taj njihov trud prepoznat, potvrđuje i podatak da je sve više zainteresovanih gostiju koji ne samo da žele da na vazduh pobegnu od gradske vreve u podnožje Fruške, već i da degustiraju domaće specijalitete – kozje mleko, sir, razne vrste jela, domaći hleb, domaće vino, rakiju, sokove od zove, nane, slatko, džemove... Po principu: „Dobar glas se daleko čuje“, ovde sve više ljudi svraća i zadržava se jer je domaćin obezbedio 5 lepih dvokrevetnih soba za smeštaj onih koji po pristupačnim cenama žele da provedu vikend ili da borave više dana. Gosti dolaze individualno, na preporuku prijatelja, ali sve više i raznih agencija iz Novog Sada, Srbije, pa i inostranstva. Nedavno je ovde bila u poseti jedna grupa studenata iz Svetske organizacije, koja je preko studenata sa Beogradskog univerziteta, stupila u kontakt sa mlađanim Vukom Miljevićem, Draganovim sinom, pa je pao dogovor da provedu jedan dan u Starim Ledincima.

–Na naše veliko zadovoljstvo i njihovu radost, pristiglo je njih 60. iz 20 evropskih, ali i vanevropskih zemalja –obavestio je Dragan Miljević. - Njihova poseta Srbiji je bila sedam dana, od čega 4 dana u Beogradu i tri u Novom Sadu. Čitav jedan dan proveli su kod nas. Ujutru su došli na degustaciju kozjih sireva i vina, posle smo imali radionicu, mesili smo hleb od spelte, pa smo pravili pitu sa sirom, pa su sve to oni učili jer mnogi od njih ne znaju, pa se jedan Turičin oduševio kako mi to isto radimo kao oni, pa smo kovali goveđi paprikaš u oraniji, pošto je tu bilo i dosta studenata iz islamskih zemalja. Onda su oni išli u šetnju sa našim prijateljima iz „Aktivne Fruške“, i proveli dva i po sata u šetnji po okolini Ledinaca, obišli Popovicu, Orlovo bojište, i ostale zanimljive tačke Starih Ledinaca. Po povratku smo ručali i zabavili ih sa tamburašima, a završili sa folklorom, koji su im priredili naši omladinci iz Starih i Novih Ledinaca i zajedničkim kolom u koje su se uhvatili svi.

Ja nažalost, nisam bio obavešten o ovoj poseti, ali mi je domaćin ustupio fotografije sa ovog jedinstvenog doživljaja, koje sam postavio u pratećoj Galeriji. Međutim, imao sam sreće da

zateknem gospodina Dragana Miljevića za vikend u vinogradu na potezu Galamboš u Vrdniku, upravo u vreme berbe grožđa. Bio sam oduševljen prirodom i položajem vinograda, sa kojeg je pucao pogled na Frušku goru, a po završetku posla, u šljiviku, razgovarao sam sa domaćinom, o ovom, ništa manje značajnom poslu u mozaiku poslova porodice Miljević, vinogradu i vinima.

-Ovde je vinograd na zasadu nešto većem od 1,5 hektara, a planiramo da zasadimo još na 1 hektar, toliko imamo slobodne zemlje koju smo malo odmorili od vinograda starog 14 godina. Tri godine je tu bila detelina i sada planiramo da ovaj prostor dogodine dopunimo sa vinovom lozom. Berba je krenula ove godine ranije, najmanje 15 dana i završava se već sutra. Ja ne pamtim da smo ikada ranije u avgustu brali neke vinske sorte. U avgustu se bere chardonnay, ali mi ga nemamo. Traminac koji imamo na ovom potezu je isto dosta rana sorta i Burgundac crni, ali oni se beru u intervalu od 5 do 15. septembra. Traminac mirisni je dosta retka sorta. Kod nas i u nekim fruškogorskih rejonima, ima onog crvenog Traminca, a mi smo jedni od retkih na Fruškoj gori koji gajimo taj Mirisni Traminac.

Ni 280 m nadmorske visine, ni stalno ćarlijanje vetra na ovom potezu, nije pomoglo da grožđe sazri u previđeno vreme, već se to i ovde dogodilo za samo nekoliko dana. Na to su uticale velike vrućine od 40 C koje su trajale 15-ak dana, pa je grožđe toliko sazrelo da mora da se „sikda“. Sada se bere čak i rizling, koji se u redovnim prilikama bere početkom oktobra. Očigledno, postalo je pravilo da pravila nema. Mi ćemo na hektar i po imati oko 15 tona grožđa, što je otprilike školski prosek. Ove sorte nisu visokorodne, one rađaju 9 do 10 tona po hektaru, tako da smo mi nekako na sredini. Da nije bilo suše u poslednjih 15 dana možda bi rod bio i malo bolji, ali, ja sam zadovoljan. Biće jedno 5.000 litara vina. To će biti sasvim dovoljno da našim gostima ponudimo lepo belo i crveno vino i da upotpunimo mozaik naše etno priče – rekao je Dragan Miljević.

A na naše pitanje kakvo će biti vino, Dragan kaže:

-Vino će biti za arhivu, godina je bila izvanredna, sve smo dobro odradili tako da suša nije puno uticala na kvalitet roda. Rod je odličan, a procenat šećera je 25 kod traminca, a 20 kod Crnog Burgundca i Pinot Noira, tako da ćemo imati vino sa 14% alkohola, vino koje može dugo da se čuva. Nam je najvažnije da ga imamo dovoljno za neše goste i da uz domaću atmosferu, domaću hranu, ponudimo i naše, domaće vino.

[Više slika možete videti o v d e.](#)