



Fruškogorsko vinogorje je od cara Probusa (III vek) označeno na vinskoj mapi sveta, a Fruška vina su bila poznata i priznata u kraljevskim palatama i prestižnim hotelima još u srednjem veku.

Kada se govori o vinogradima i vinima prva asocijacija su Sremski Karlovci, Banoštar, možda Irig, Krčedin... Petrovaradin je manje poznat, ili se uopšte ne spominje kada je vinska kultura u pitanju.

Međutim, u knjizi Petrovaradinski komunitet 1702-1849, Slobodan S. Radovanović osvetljava jedan malo poznat period iz istorije ove varoši. Jedan deo njegovog kazivanja odnosi se i na razvoj vinogradarstva. Smatrajući ga za interesantnim i značajnim za razvoj vinogradarstva i vinarstva na Fruškoj gori, prenosimo neke zanimljive informacije.

- Na Petrovaradinskoj steni bilo je naselja i u vreme Rimljana (poznato kao Kuzum (Cusum)), i u srednjem veku, kada je ugarski kralj Bela IV dozvolio kaluđerima cisterciskog reda da podignu manastir, Belefons. Pod tursku vlast pao je 29. jula 1526. godine, i imao je status sela-varoši, a kasnije i kasabe u kojoj su živeli Turci i Srbi, a osnovna zanimanja su im bila trgovina, zanatstvo, vinogradarstvo i brodarstvo. Austrijanci, konačno 1691. godine zauzimaju Petrovaradin, a 1. januara 1702. godine konstituiše se u opštinu i osniva naselje gradskog tipa – komunitet. Tako je Petrovaradin postao komorska varoš, koja se zbog stalnih ratova sa Turcima nikako nije mogla odreći svog vojno-strategijskog značaja.

U svom političkom razvoju od 1702. godine do 1849. godine, Petrovaradin je prošao kroz dve etape: doba Slobodne streljačke kompanije, kada su stanovnici uživali široku unutrašnju samoupravu i doba vojnih sremskih komuniteta, kada je Petrovaradin uz Zemun i Karlovce bio svrstan u red reorganizovanih vojnih komuniteta sa ograničenom samoupravom.

Prisustvo vojske u Tvrđavi, kao i većeg broja oficira, podoficira, vojnih službenika sa porodicama, bio je razlog da se u Petrovaradinu razvije trgovina hranom, vinom i robom široke potrošnje, a najvažnije privredne grane u Komunitetu bile su trgovina, zanatstvo i vinogradarstvo. Mnogo je podataka sačuvano o zemljišnom vlasništvu Petrovaradinaca i o njihovom bavljenju vinogradarstvom i voćarstvom, dok o ratarstvu nema ni spomena. Svakako da je tome doprinela i priroda zemljišta, kao i vekovna tradicija gajenja vinove loze na Fruškoj gori.

Petrovaradinci su 1768. godine posedovali 4.589 motika vinograda (motika vinograda je predstavljala površinu zasađenu vinovom lozom, koju je jedan radnik mogao da prekopa za jedan dan, a to je prosečno oko 800 metara kvadratnih), 1796. godine 1.094 jutara, a 1846. godine 1481. jutara vinograda. Ako uporedimo ove podatke o broju motika vinograda sa podacima iz ranijih godina vidimo da su sredinom 70-tih godina XVIII veka površine pod vinogradima na teritoriji komuniteta primetno uvećane. Godine 1780/81. zemljišni porez na vinograde nije više isti za sve posednike vinograda. Porez po motici vinograda za građane Petrovaradina iznosio je 12 krajcara, a za bećare (lica privremeno nastanjena u Petrovaradinu) 18 krajcara. Od 9.503 $\frac{1}{4}$ motike vinograda, koliko je bilo oporezovano u Petrovaradinu te

godine, 6.454 ¼ motike vinograda se nalazila u vlasništvu petrovaradinskih građana i bečara, dok je preostalih 3.049 motika vinograda bilo u rukama Novosađana i drugih lica koja su živela izvan Komuniteta.

Za vreme Napoleonovih ratova, kriza koja je pogodila celokupnu vinogradarsku privredu u Austrijskoj monarhiji odrazila se i na Petrovaradin, kao i Mađarska revolucija, kada je ostalo neobrađeno 1.120 jutara komunitetskih vinograda. Međutim, odmah posle sloma Mađarske revolucije, vredni stanovnici Petrovaradina zaparložene vinograde počeli su da obnavljaju. Petrovaradinski magistrat je svake godine donosio odluku kada sme početi berba grožđa u Komunitetu. Godine 1791. 1. septembar bio je dan određen za početak berbe, a privredna kancelarija u Bukovcu je 25. avgusta 1794. godine zamolila Magistrat da se u Bukovcu ranije dozvoli berba grožđa, jer su tamnošnji vinogradi dva puta teško stradali od leda. Magistrat je odgovorio da je za početak berbe u Petrovaradinu već određen za

4. septembar, pa nema nikakve smetnje da tog dana i Bukovčani počnu da beru svoje grožđe. Franc Šams bio je gradski apotekar i živio je početkom veka u Petrovaradinu. Ostavio je zapis i vrlo laskavu ocenu o petrovaradinskim vinogradarima i njihovom radu. Početkom XIX veka fruškogorski vinogradari su, za razliku od vinogradara u drugim krajevima Austrijske monarhije pokrivali čokoće preko zime. Sremski čokot u to vreme nije prelazio visinu od dve stope. Stručnim obrezivanjem vinove loze, na taj način, postizali su petrovaradinski vinogradari, visoke prinose i kvalitetetan rod grožđa.

Petrovaradinski vinogradari su u XVIII veku uzgajali isključivo sorte crvenog i plavog grožđa, od kojeg se pravilo crveno vino i šiler. Šiler je vino svetlocrvene boje izvanrednog ukusa, koje se pripremalo tako što su, posle obavljene berbe već izmuljano grožđe u kaci u samom vinogradu, vinogradari odvozili svojim kućama, stavljali u velike kace (Bodungen) zapremine 50 do 300 akova i prepuštali ga vrenju. Posle nekoliko nedelja odlivali bi već gotovo vino u pripremljenu burad, dok se od zaostale komine pekla rakija.

Fruškogorski vinogradari bili su pravi majstori u sparvljanju tzv. rackog vermuta. On se dobijao dodavanjem svežem grožđu gorkih trava i raznih začina. Ova smeša se zatim stavljala u pripremljenu burad i prelivala starim vinom. Posle nekoliko nedelja stajanja vermut je bio spreman za konzumiranje, ali se morao odmah trošiti, jer se bez stalnog dolivanja vina nije mogao dugo održati.

Petrovaradinci su pravili i Ausbruh (Ausbruch) od suvog grožđa u malim količinama samo za domaće potrebe i pio se samo po kućama imućnijih građana. Veštinu spravljanja nadaleko čuvenog Bermeta (Tropfwermuth) poznavali su samo pojedni vinogradari u Karlovcima, Petrovaradinu i Čereviću. Recept za ovo vino držao se u najvećoj tajnosti i u pojedinim porodicama, uz polaganje zakletve ćutanja, prenosio se s kolena na koleno. Početkom XIX veka, mada retko, u Petrovaradinskom kraju gajilo se i belo grožđe.

Po rečima Franca Šemsa fruškogorski vinogradari, izuzev malog broja vinskih špekulanata i nesavesnih gostioničara, pravili su čista i prirodna vina i, za razliku od drugih vinogradara u Ugarskoj, nisu bojili vina veštačkim bojama.

Zbog prisustva vojske u Tvrđavi, veće količine vina i rakije krčmile su se u Petrovaradinu, dok se deo proizvedenog vina izvezio u Tursku i Nasledne austrijske zemlje.

O velikoj potrošnji alkoholnih pića u Petrovaradinu svedoči broj gostionica i krčmi: Crni orao, Beli anđeo, Crveni jelen, Zlatno burence, Zeleno drvo itd. Alkohol se točio i po privatnim kućama. Znatne količine su se trošile za vlastite potrebe zbog oskudice i slabog kvaliteta pijaće vode u Petrovaradinu.

I dok mi danas licitiramo o broju hektara vinograda u našoj zemlji, koji se kreće u rasponu od

16.000 do 60.000 hektara, zahvaljujući vrlo preciznom vođenju knjiga, možemo rekonstruisati celokupnu viogradarsku i vinsku aktivnost stanovništva toga vremena, i kroz brojke sagledati udeo vinogradarstva u privrednom životu Petrovaradina. Iz tog doba postoje spisakovi vinogradara, veličina njihovih vinograda i broj čokota svake vrste grožđa. Takođe postoji tačan uvid u iznos poreza koji su vinogradari plaćali za svaku godinu. Da li to podseća možda na propise Evropske unije o vinogradarstvu koje će, ako uđemo u zajednicu evropskih naroda i mi morati da podržimo. Da li je briga naših vinogradara bez osnova, jer sve što se traži u ovom poslu već se sprovodilo i već je poznato? Veliko je pitanje samo gde smo se i kada izgubili.