



Tokom vikenda, 14. i 15. septembra održani su 24. Berbanski dani na Paliću. Ono što je obeležilo ovu manifestaciju bio je veliki broj učesnika i gostiju, brojni različiti kulturno-zabavni i obrazovni programi koju su pratili izložbe voća, vina, hrane, proizvoda iz kućne radinosti i starih zanata, poslastica uz odličnu organizaciju preduzeća Park Palić d.o.o. i uvek zanimljiv kolorit vitezova vinskog reda Arena Zabatkiensis.

Veliki majstor ovog vinskog viteškog reda, gospodin Dragutin Miljković, tom prilikom našao se u ulozi ceremonijal majstor (magister officiorum), koji je na sebi svojstven način, vodio svečanost otvaranja Berbanskih dana. U uvodnom ekspozeu naglasio je važnost i težinu rada na peščari i neopisivu radost kada se posao privede kraju. Podsetio je na vreme kada su ovi dani bili porodična svetkovina, kada su vinogradara prispevali u pomoć rođaci, komšije pomagali da se vinograd što pre "oberbi", da bi kasnije takav rezultat slavili.

Berbanski dani su prvi put došli na Palić 1990. godine. Zamišljeni kao smotra vinogradara i voćara, uvek su bili otvorena mogućnost za dobar turistički događaj.

Red vitezova vina Arena Zabatkiensis u tom događaju učestvuje od prve godine svog osnivanja (2001.), i sve vreme svojim funkcijama i svojim savetima pomažu da Berbanski dani izgledaju lepše i zanimljivije.

Shodno tome, svake godine, da bi ulepšali ovu manifestaciju, vitezovi obavljaju vrlo odgovornu i delikatnu dužnost-izbor kraljice berbe. Uoči Berbanskih dana, u Maloj gostioni, za kraljicu berbe izabrana je Subotičanka Dragana Sudarević, studentkinja Učiteljskog fakulteta u Somboru.

Takođe, Senat vitezova vina svake godine, prateći šta ko u vinogradu radi, imenuje, promoviše, ljude koji uz naročit trud postižu najbolje rezultate.

Ove godine tu titulu je poneo gospodin Amštadt Tamaš, apsolvant Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, smer-voćarstvo i vinogradarstvo, čuvar 3ha vinograda u vinariji „Tandex“. Vinograd se nalazi na zaobilaznom putu, udaljenom kilometar od Palića, između puta i jezera. U njemu su zasadi Traminca, Burgundca sivog i Burgundca crnog.

U obrazloženju odluke izbora kaže se da je gospodin Amštadt Tamaš čast da postane pudar godine zaslužio bar iz tri razloga zato što je odnegovao vinograd na ponos. Ko kod hoće da vidi kako izgleda jedan lepo uređen vinograd treba da se prošeta do njih i uživa u prizoru lepote uređenosti i ploda, u svemu onome što čini diku jednog vinograda. Gospodin Tamaš se po malo bavi i proizvodnjom vina, pravi vino za svoje prijatelje i sebe i učestvuje na smortama na kojima njegova vina postižu vrlo lepe rezultate, što je još jedna od pohvala čoveku koji tek stupa u vinski svet, i koji će jednoga dana bit oslonac vinske priče u ovom kraju. Kao treće, on će uskoro biti inženjer agronomije - smer vinogradarstva, što opet govori o jednoj lepoj perspektivi i daje nadu da je on jedan od onih na čijem će se radu i znanju nastaviti tradicija

palićko-horgoških i drugih vinograda ovog kraja.

Prema protokolu, pudar godine je prisutnima podneo raport o stanju vinograda u toku godine:

-Ova godina je počela sa hladnom, ali ne i prehladnom zimom, najniže temperature su se kretale između -18°C i 19°C , što nije bio problem za naše sorte i prošli smo bez oštećenja, posle tih hladnoća nastupila su tri izrazito kišovita meseca, januar, februar, mart, što je bilo dobro, jer je vinograd nadoknadio vlažneost u zemljištu, koji je nedostajao prošle godine, ali je nama, vinogradarima otežavao rad, jer smo se morali prilagoditi dinamikom prolećnih radova, okolnostima. Usledilo je vrlo šareno proleće, sa promenljivim vremenskim uslovima i dočekalo je cvetanje loze hladno, vetrovito vreme, što nije bilo dobro. To je uzrokovalo razučeno cvetanje. Ranije sorte su to podnele malo bolje, kasnije malo slabije, ali nije bilo značajnijih oštećenja. Sledilo je toplo leto sa puno sunčanih sati, bez ekstremnih temperatura. Mi smo spremno čekali berbu i trudili smo se da imamo što veći postotak šećera, što smo i ostvarili. Čekali smo poslednji trenutak berbe, što znači da smo uspeli da kod sivog Burgundca dobijemo 24% šećera, kod crnog 23,5 a kod Traminca 23%. Sve sorte su obrane i u podrumima su, a kako vidim i u buradima, pa očekujemo veoma lepa vino sledeće godine - izvestio je Amštadt Tamaš.

Posle radnog, na Paliću je nastupio onaj opušteniji i veseliji deo, koji je tokom subotnjeg i nedeljnog druženja ispuni sva očekivanja, brojnih posetilaca, uprkos promeljivim vremenskim prilikama. Tako se to radi na Paliću.