

VINSKA KARTA FRUŠKE GORE

Vinogradarstvo na Fruškoj gori je jedno od najstarijih u Evropi. Na ove prostore vinova loza masovno se počela saditi još za vreme rimski car Marko Aurelije Prob (od 276-282. godine naše ere). Car Prob terao je svoje vojnike da u slobodnom vremenu krče šume i sade lozu. Istorijski zapisi beleže da su ga upravo zbog toga vojnici i svrgli sa prestola.



Fruškogorje se pokazalo kao bogomdano podneblje, pedološki i klimatski, izuzetno povoljno za uzgoj vinove loze. Na to posebno blagotvorno utiče i blizina Dunava. Iskusni poznavaoци vina znaju da je za dobijanje dobrog vina presudno kvalitetno grožđa. Zahvaljujući prirodnim uslovima stanovnici Fruškogorja postali su vrsni vinogradari i

podrumari, a ceo region važan vinogradarsko-vinarski centar.

Tokom Srednjeg veka ugledne vinopije koje su boravile u Sremu hvalile su na sva usta fruškogorska vina, naročito karlovačka. Bibliotekar kralja Matije Korvina u prvoj polovini 15. veka putovao je Sremom i zapisao da bi bilo veoma teško naći slična vina na celoj Zemlji. Fruškogorska vina izvožena su još u 15. veku u Češku i Poljsku. Kurir austrijskog cara, Antun Vrančić, 1553. godine pio je više sremskih vina, ali mu se najviše omililo karlovačko. Pratilac kneza Lihtenštajna je 1584. godine zapisao da boljeg vina nema i da se mađarska vina ne mogu ni meriti sa karlovačkim. Nemački putopisac Vilhem Taube ocenio je karlovačka vina, smatrajući da ona ništa ne zaostaju za najboljim italijanskim.

Ništa manje hvale za "svu silu" karlovačkog vina nisu imali naš Dositej i Vuk Karadžić, a tek Branko Radičević, Bogoljub



Atanacković i Jovan Jovanović Zmaj, koji se ovako zahvalio jednom prijatelju za nabavljeno vino: "Hvala vam što ste mi utrlji puta do karlovačkih podruma ili laguma".

Književnik i član Bečke akademije nauka Zaharije Orfelin je 1783. u Beču štampao knjigu sa praktičnim savetima „Iskusni podrumar“. Prokopije Bolić, arhimandrit manastira Rakovac na Fruškoj gori, štampao je u Budimu 1816. prvi vinogradarski priručnik pod nazivom „Soveršen vinodelac“.

Još u 18. veku vinogradarstvo i vinarstvo postali su jedna od osnovnih poljoprivrednih grana u čitavom Sremu.

Iskusni podrumari

Danas vinogradarstvo i vinarstvo nisu glavno zanimanje savremenih Fruškgoraca, ali sve je više uspešnih vinogradara i "iskusnih podrumara". Jaka rakija i bistro vino mogu se danas nabaviti kod mnogo domaćina. Podrumi su im uvek uredni, a temperatura u njima idealna za čuvanje vina i rakije. Mnogi vinari umesto podruma imaju lagume, ozidane prostorije u zemlji, u kojima je temperatura stalna a ventilacija dobra.



Vina Fruške gore

Tipično belo vino ovoga područja je Italijanski rizling. Tu su još sorte: traminac, sovinjon, župljanku, ređe neoplanta, sila, rajnski rizling i druga sorte belog vina.

Svakako, ima i sorti crnog vina: frankovke, portugizera, merloa, probusa i druge.

Rizling talijanski - ova sorte grožđa ima najviše u fruškogorskim vinogradima. Rizling italijanski ili kako ga još domaćini nazivaju talijanski rizling je najčešće suvo vino, retko kao polusuvo ili poluslatko vino. Rizling je zelenkasto-žućkaste boje, čistog vinskog mirisa i harmoničnog, ljupkog i svežeg ukusa sa karakterističnom gorčinom. U proseku sadrži 12,5 odsto alkohola i 5,9 g/l ukupnih kiselina.

Traminac - sorta vodi poreklo iz Severne Italije. Traminac je kvalitetno i vrhunska vino, može biti suvo, polusuvo i poluslatko, naročito izražene arome. Boja vina je žuto-zelena, miris veoma prepoznatljiv, intenzivan i fin. Traminac je veoma cenjeno vino kod nas i u svetu.

Župljanka – sorta je dobijena ukrštanjem Prokupca i Crnog burgundca (selekcionista prof. Dragoslav Milosavljačić). Vino Župljanke je kvalitetno, žuto-

zelene boje, lepog i prijatnog mirisa. Ponekad zbog visokog sadržaja kiseline oštrijeg je, ali i osvežavajućeg bukea.

Neoplanta – ova sorta grožđa dobilo je naziv po latinskom imenu Novoga



Sada. Autor je bio selekcionista prof. Dragoslav Milosavljević. Nastala je ukrštanjem sorti smederevke i traminca. Vino je visokog kvaliteta, ukus mu je pun, bogat, a miris veoma intenzivan i fin. Izuzetno atraktivna mogu biti desertna vina dobijena od ove sorte.

Sila – je nova sorta stvorena ukrštanjem kevedinke i šardonea. Priznata je od 1988. godine, autor sorte je selekcionista dr Sima Lazić. Vino je zelenožute boje, lagano, harmoničnog ukusa i prijatnog, diskretnog mirisa.

Slankamenka – vodi poreklo sa Balkana i spada u stona vina. Pitko je ali tanko, žućkaste boje, a često i sa blagom crvenastom nijansom. Neutralnog je ukusa i slabo izraženog mirisa.

Sila - je rezultat ukrštanja Kevidinke i Šardonea. Priznata je 1988. godine. Ime je dobila po početnim slovima autora Sime Lazića. Zasada se proširila u Fruškogorskom vinogorju. Vino je lako, harmoničnog ukusa sa diskretnom, prijatnom aromom šardonea.

Sovinjon – ovu fruškogorsku sortu zovu i muškatni silvanac. Na Fruškoj gori sorta se počela gajiti pre oko četrdeset godina. Sovinjoj je veoma pogodna sorta za proizvodnju desertnih vina. Vino je gotovo uvek visokog kvaliteta, zelenožute boje, bogato, puno, karakterističnog, plemenitog i prijatnog mirisa i ukusa. Ponekad zna da bude i dosta jako, sa oko 13 odsto alkohola.



Caberne sovinjon – sorta je poreklom iz Francuske i često je nazivaju “kraljem crvenog vina”. Vino je visokog kvaliteta karakterističnog pikantnog mirisa, intenzivne crvene boje punog ukusa voćnih tonova.

Kaberne frank - da bi se došlo do porekla ove veoma dobre i značajne vinske sorte grožđa mora se zaći daleko unazad u istoriju nastanka vinogradarstva, i to sve do starog Rima. Kaberne frank je u principu voćnijeg ukusa i sa izraženim vegetativnim tonom, sa manje tanina i nižim kiselinama. Specifične arome koje se mogu zapaziti u Kaberne franu zavise kako od regiona u kojem se gaji tako i od stila i načina proizvodnje.

Merlot – sam naziv potiče od francuske reči „merle“ koja znači „mladi kos“ i vezuje se za prelepu tamno plavu boju grožđa. Merlot je vino sa više biljnih tonova kako u aromi tako i u ukusu. Zrelost je presudan faktor, zbog svoje prirodno niže kiselosti i generalno manje oporosti, u ustima ostavlja bujniji ukus.

Probus - grožđe je dobijeno ukrštanjem Skadarke i Kaberne sovinjona. Priznata je 1983. godine. Ime je dobila po rimskom Probusu, koji je u III veku n.e. obnovio fruškogorsko vinogradarstvo. Zasada se sorta širi samo na Fruškoj gori. Vino Probusa je intenzivno obojeno, bogato, harmoničnog ukusa i prijatnog mirisa.

Bermet

Danas se u Srbiji jedino originalno desertno vina - bermet, može naći u fruškogorskim podrumima, pre svega u Sremskim Karlovcima. To je slatko, mirišljivo, aromatično vino koje liči na italijanski vermut, ali se proizvodi na drugi način, maceracijom više od 20 različitih trava i začina. Bermet se može pijuckati



hladan kao aperitiv ili topao kao desertni piće uz kolače. U Sremskim Karlovcima se ponovo, posle višedecenijske pauze, proizvodi - bermet (beli i crni). To karlovačko vino nekada se pilo i na austrijskom dvoru, volela je da ga pije i carica Marija Terezija.

Nijedan proizvođač bermeta neće odati recept za spravljanje, naprotiv, "formule" za proizvodnju čuvaju se kao najdragocenije porodične tajne. Već to govori da proizvodnja zahteva veliko vinarsko umeće da bi se dobio željeni aromatični ukus.