

ЉУДИ, ГОДИНЕ, ЖИВОТ

# Лагум пун вина

Бојдан Ибрајџер

Пловили смо маглом према Сремским Карловцима, као кроз огроман перјани јастук коме нема ни краја ни конца. Што каже народ: као дивље гуске по магли, које кликтајем наслућују студ и скори снег! До Бешке аутопутем, па од раскршћа за Марадик старим, али обновљеним путем кроз Срем вински. Назиру се само нестварни обриси сивих стабала воћњака у виноградима према Банстолу, па возач очекује да ће сваког часа на путу изронити из маглуштине онај аветињски Фелинијев рогати бели во из филма „Амаркорд“.

У Сремским Карловцима се не виде ни удвојени бели торњевци Саборне цркве, ни куполе Стефанеума, Гимназије, Капеле мира... По упутству добијеном мобилним, возимо назад за Банстол, па десно један километар према манастиру Крушедол, истоименом селу и Прињавору, „путељак лево, па винотека ‘Фрушкогорје’“ Димитрија и Дане Вујадиновић...

– Немамо струју, па је у винотеци мало мрачно... Мењају радници три бандере – рекао је домаћин Димитрије, иначе директор фондације „Балканкулт“, а ми се зачас нашли у мноштву свакојаког вина, са разним етикетама на флашама уредно поређаним и изложеним на полицама од кованог гвожђа.

И шанк је обложен кованим гвожђем, а око стуба у средишњем делу винотеке увија се гвоздена винова лоза са лишћем и гвозденим гроздовима. То је дело чувеног мајстор-Родића са новосадског Телапа, који је, по речима домаћина, радио гвоздене ограде многобројних дворца и замкова у Француској и Аустрији...

– Винотеку смо отворили септембра месеца. У оквиру локације је резиденцијални центар са два апартмана за уметнике и ствараоце, који могу да раде или медитирају у воћњаку са стаблима кајсија која личе на храстове, па гранатих ораха, крушака, јабука... Винотека је уређена је као лагум – испод земље. Постоји разлика између подрума и лагума. Подрум је испод куће, лагум укопан у брдо, у иловачу и лес. Прикладан је за чување вина, јер је у лагуму увек иста температура и влажност ваздуха – објашњава Димитрије. – Наша винотека

мо вина само са Фрушке горе, са географским пореклом.

– Овде свакодневно могу да се дегустирају фрушкогорска вина. Бела су „сила“, „неопланта“, „жуљанка“, „галијански ризлинг“, „петра“... Црна – „пробус“, „франковка“, „каберне франковка“, и разни „купажеи (мешана вина). У овој винотеци се одржавају једнодневни курсеви које води професорка сомелијерка Љубица Радан, дипломирани инжењер виноградарства, на којима се љубитељи вина упознају са културом вина.



MMXI

8. 11. 2017.

О томе – како се и када пије вино. Тако постоји неколико општих правила код избора вина. Бела вина су лакша, па се и пију уз лакша јела: рибу, пилетину, може и с прасетином, плодовима мора, уз лакше сиреве... Температура белог вина треба да је између 11 и 12 степени Целзијусових. Црно вино се отвара сат пре служења. У

дојру са ваздухом док се не охладује до 10-12 степени. Дивљач, свињетину, пуномасне ароматичне сиреве, јагњеће и овчије паприкаше... Температура црног вина треба да буде од 16 до 18 степени Целзијусових. Због тога се црно вино служи у великим чашама, а бело у мањим. Чаша са белим вином држи се за доњи део ножице, а чаша црног за „стаклени балон“, то да би вина одржала одговарајућу температуру. О томе и другим тајнама вина, наше посетиоце и дегустаторе поучава Љубица Радан. Ако људи већ воле вино, треба о њему нешто више да сазнају и изграде културу избора и пијења – износи саговорник Димитрије.

За организоване туристе винотека „Фрушкогорје“ ће на пролеће повремено ангажовати и чувеног конобара и кулinaryа Ђорђа Дицкова из Мола на Тиси. Ђорђе је својевремено био конобар у Виндзору – служио је крунисане главе и догурао до „капетана стола“. Уз дегустацију у овој винотеци служе сир, маслине, хлеб...

Поред тога у винотеци су планиране изложбе и ликовне поставке. У току је изложба „Историја млинарства“, са фотографијама стародревних жрњева и каменова, воденица, ветревача, причи о кикиндској сувачи, дунавским воденицама, само их је Апатин у једном временском периоду имао 75, па фотографи парних млинова с краја XIX и почетком XX века. Уз то, у витринама винарије су и изложене разне књиге о хлебу, које посетиоци могу да погледају. Наслови: „Шест хиљада година хлеба“, „Хлеб од кромпира“, „Музеји хлеба у Европи“, „Хлеб на 200 начина“, или „Свети језик влашког хлеба“ Пауна Ес Дурлића, влашког мага, са хиљаду културних и обредних хлебова са подручја источне Србије...

Вујадиновићи планирају да на пролеће поставе изложбу о историји вина, и да испред винотеке поставе екран. Посетиоци ће моћи да погледају документарне филмове о фрушкогорским виноградима, вину, хлебу, кулinaryарству...

И винотеци смо „пробали“ бело вино „силу“. Како већ вински ред налаже „да се вино пије виљушком“, домаћини су послужили врућу гибаницу са сиром и дунавску сардину од рибе деверике! То је изум Петра Максимовића Чонке из Бездана, који тамо држи знамену безданску „Чарду на Шарини“. Чонка од свих дунавских риба припрема сардину тако што улов термички обради и ставља у уље. Чонкина „дунавска сардина“ једе се све са костима!

Али, не иде вино без прича и казивања. Од оних о фрушкогорском богом даном виногорју, па до „вина дишкреције“ са ових простора, које се пило на бечким и другим дворovima Европе. Народ је одавнина знао: „Једна чаша вина, најбоља је медицина“...