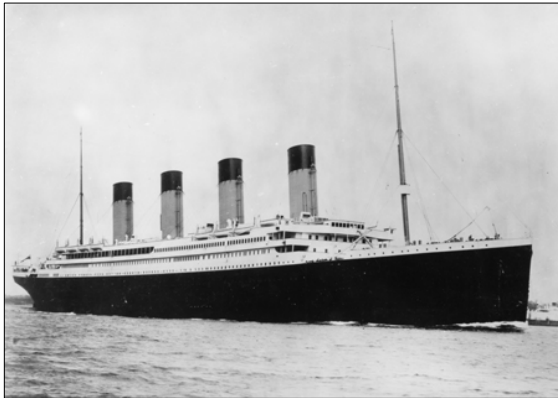


## SREMSKO VINO NA TITANIKU

Na vinskoj karti "Titanika", uz mnoga druga pića i vina iz najpoznatijih francuskih i italijanskih podruma, nalazio se i *auspruh*, ili *samotok*, posebna vrsta vina koje se tradicionalno, nešto više od jednog i po veka, pravilo u Sremskim Karlovcima



"Titanik" m možda najslavniji brod prošlog veka, u stvarnosti je putovao samo četiri dana: isplovio je iz Sautemptonu po izuzetno lepom prolećnom vremenu u podne 10. aprila 1912, dakle tačno pre sto godina, a potonuo u noći između 14. i 15. aprila, sudarivši se sa ledenom santom. Legende o ovom brodu, i njegove tajne, putuju tako čitav jedan vek. Jedna od njih dovodi nas pravo u - Sremske Karlovce. Na vinskoj karti "Titanika", uz mnoga druga pića i vina iz najpoznatijih

francuskih i italijanskih podruma, nalazio se i "auspruh", ili samotok, posebna vrsta vina koje se tradicionalno, nešto više od jednog i po veka, pravilo u Sremskim Karlovcima.

Vrhunskog kvaliteta, u podrumu stare karlovačke porodice Živanović.

Njihov slavni predak, Jovan Živanović, profesor Karlovačke gimnazije, ali i čuveni vinar, i osnivač racionalnog pčelarstva kod Srba, potomcima je u nasleđe ostavio stare recepture za spravljanje nekoliko najpoznatijih vrsta karlovačkih vina i pića, među kojima su i *auspruh* i *bermet*.

Današnja glava tog vinskog podruma, Žarko Živanović, inače i jedan od najpoznatijih sremskih medara i predavač pčelarstva u Karlovačkoj bogosloviji, pa još i kustos svojevrsnog sopstvenog, malog privatnog Muzeja pčelarstva koji je smešten u istom dvorištu, vadi papire koji dokumentuju priču o *auspruhu*.

- Reč je o posebnom desertnom vinu, pravljenom od grožđa čije je svako zrno moralo biti provereno besprekorno, uz primenu stare recepture, i takvog neodoljivog ukusa da je njime bio očaran i bečki dvor - kaže Žarko Živanović. - Kada su karlovački Srbi u ona vremena hteli da izdejstvuju posebne povlastice od bečkog dvora i Marije Terezije, oni su na poklonjenje i razgovor obavezno nosili - *auspruh*. Nimalo slučajno...

Uvek je bilo isplativo praviti *auspruh*. Tako godine 1780, kada su se stara, dobra crna, bela i crvena vina prodavala po 2 forinte i 30 novčića za akov, *auspruh* se plaćao po 4 forinte - piše jedan vek kasnije hroničar Kosta Petrović. Na izložbi vina i voća, 1930. godine u Sremskim Karlovcima, prema *Katalogu*, Žarko Živanović - deda našeg



današnjeg sagovornika - nudio je auspruh po 40 dinara za litar! Sva druga vina na toj izložbi imala su cenu od tri do osam dinara!

Bio je to poslednji trzaj Sremskih Karlovaca da u tom vremenu naprave svetsku izložbu vina... o kojoj ovde i danas mnogi vinari i vinogradari sanjaju.

Kako se auspruh pravio?

- Evo kako Mita Petrović, 1885. godine, opisuje taj tehnološki postupak: "Gospodin Jovan Živanović iz Karlovaca imao je dobrotu da mi saopšti kako se u Sremu pravi samotok. Probira se sam sušak (znači suvarak se već dobivao u vinogradu) i nalije se u jednoj kadi sa vinom i to toliko po zapremini vina koliko je zapremina suška. Taj sušak u vinu gnječi se rukom i mulja se kroz šest nedelja svaki dan, pa se posle ocedi u bure koje se pre toga okadi zapaljenim oraščićima. Za tih šest nedelja u novodobivenoj masi od vina i soka iz maceriranog suvarka izvrši se naknadno vrenje". O ovome svedoče i podaci analize ovog samotoka ili auspruha - kaže danas Žarko Živanović.

Pre desetak godina, posle pauze od nešto više od pola veka, podrum Živanovića je počeo ponovo da pravi *auspruh*, 2000. godine. Žarko Živanović je to nekoliko godina radio uz pomoć sina Borka i supruge Zvezdane, prema recepturi svog takođe slavnog oca, počivšeg Bore Živanovića, karlovačkog vinara i jednog od nekada najpoznatijih jugoslovenskih medara.

A Vera Živanović, Žarkova majka, verovatno je još jedina živa Karlovčanka koja pamti i onaj "stari" *auspruh*, možda baš isti kao na "Titaniku".

- Kada sam se udala u Živanoviće, 1945. godine, kao mlada devojka od tek 18 leta, probala sam njihov predratni, čuveni *auspruh*, tada ga je još bilo samo malo sačuvanog - kaže Vera Živanović. - Bio je poput ćilibara, lepo i pitko vino, ukusa koji se teško može opisati. Sa istim tim vinom Živanovići su učestvovali na vinskih izložbama u drugim krajevima i gradovima, pa tako i u Osijeku, evo slike moje svekrve Stane Živanović, Žarkove bake, na osječkoj izložbi vina... Kasnije, kada se sve okrenulo masovnoj proizvodnji, moj muž Bora je odustao od pravljenja *auspruha*, jer to niti je ko želeo, niti mogao da kupi i plati.

Postoji realna verovatnoća da je na vinskoj karti "Titanika" bio baš karlovački *auspruh*, sada u brodskoj olupini, pronađenoj 1985. godine na dubini od 13.000 stopa, ili četiri kilometra. Neki tvrde da je, ipak, reč o *auspruhu* iz austrijskog seoceta Rust, specifičnom "prirodnom slatkome vinu sa obale Nežiderskog jezera", čija je tradicija - što je zanimljivo! - takođe bila prekinuta. Pre desetak godina osnovan "Ruster Ausbruch Cercle" nastoji da povрати slavu tom vinu tragajući za njegovim izgubljenim identitetom.

THE CUNARD STEAM SHIP COMPANY LTD.			
<b>WINES.</b>		Per Quart.	Per Pint.
Champagnes	PEREIRE JOUET & Co. . . . .	0 0 5 0	
	GEORGE GOULET, Extra Dry . . . . .	0 0 5 0	
	Extra Dry . . . . .	0 0 5 0	
	G. H. MUMM & Co., Extra Dry . . . . .	0 0 5 0	
Clarets . . . . .	Fine Vintage . . . . .	4 0 2 6	
	Good Bordeaux . . . . .	2 0 . . .	
Hock . . . . .	SHH . . . . .	5 0 3 0	
Moselle . . . . .	Sparkling . . . . .	5 0 3 0	
Port . . . . .	. . . . .	4 0 . . .	
Sherries . . . . .	Pale Dry . . . . .	5 0 . . .	
	Golden . . . . .	4 0 . . .	
Burgundy . . . . .	Nuts . . . . .	5 0 3 0	
<b>LIQUEURS.</b>			
Benedictine . . . . .	Per Glass	0 6	
Vermouth . . . . .	Per Bot.	0 6	
ALE & PORTER . . . . .		0 6	
SODA WATER, LAGER BEER, GINGER ALE, LEMONADE . . . . .		0 6	
SELTZER, APOLLINARIS & JOHANNIS, & JOHANNIS LITHIA WATER . . . . .		0 6	
APOLLINARIS & JOHANNIS WATER (small) . . . . .		0 4	
CONGRESS WATER . . . . .		1 0	
<b>SPIRITS.</b>			
Brandy . . . . .	VERY OLD . . . . .	Per Liqueur Glass	0 6
	Do . . . . .	Per Glass	0 2
Whiskies . . . . .	IRISH . . . . .		0 6
	SCOTCH . . . . .		0 6
	AMERICAN BLEND, PARK & THORP'S . . . . .		0 6
	V.F.M. . . . .		0 6
	CANADIAN CLUB, WALKER'S . . . . .		0 6
Gin . . . . .	HOLLANDS, OLD TOM . . . . .		0 6
<b>HAVANA CIGARS.</b>			
	(No. 1 . . . . .)	31	Each.
	(No. 2 . . . . .)	61	
	(No. 3 . . . . .)	31	
<b>MANILLA . . . . .</b>			
American Packages of 20 . . . . . 1s. 01. per Package.			
CIGARETTES . . . . . 10 . . . . . 0s. 61. . . . .			
Egyptian, Large Packages . . . . . 1s. 01. . . . .			
Small . . . . . 0s. 61. . . . .			
<b>TOBACCO—CAVENDISH, Light, 4s. per lb.; Dark, 1s. 6d. per lb.</b>			
Do. CUT, 5s. per lb.			
AFRICA WATER (medicinal) . . . . . 61. per Bottle.			
ALL TO BE PAID FOR AT THE TIME.			
April, 1902.			

U Sremskim Karlovcima, pomalo uspavanim, takvog društva i pokreta nema. Postoji samo - odličan *auspruh*, *bermet*, *game* ... kod Živanovića, ali i mnoga druga crna, bela i crvena vina i rakije u čak 63 domaćinska podruma. Mnogi su smešteni u lagumima, pod zemljom, i potiču iz prošlih vekova.

Kako bi izgledao *auspruh* posle sto godina provedenih na dnu okeana?

- Ležanje na morskome dnu nikako ne bi moglo da naudi vinu, moglo bi samo da ga sačuva i možda pretvori u malo gušće nego što je inače, kaže Žarko Živanović.

I dok kod Živanovića degustiramo vina koja su pronela slavu Karlovaca širom sveta, slušamo priču o porodici Kostić, izvoznicima karlovačkih vina u druge zemlje i na druge kontinente, s početka



20. veka. Oni su mogli biti liferanti vina i za "Titanik". U njihovoj nekadašnjoj kući, koja je oduzeta vlasnicima i u kojoj je sada - još uvek! - zemljoradnička zadruga, nalaze se dva ogromna laguma. Iz njih su nekada, na put viševekovne slave karlovačkih vina, polazila burad sa dragocanim kapima sačinjenim od pažljivo odabranih i odnegovanih sorti grožđa i slatkih zrna u koja se ovde sliva i sunce, i fruškogorski stražilovac, i dunavski odblesci.