



Винска карта



Петар Самарџија

Златна вина Србије



Љубитељи вина, који су претпрошле суботе пропустили прилику да посете **Палату Мадленианум** на Дедињу у Београду, имају зашто да се кају. Пропустили су прилику да уживају у винима достојним најсвечанијих трпеза. Попут оних сервираних најважнијим светским званичницима, краљевима и царевима, и у суседном Белом двору, у нашој блиској прошлости. Београђанин Мирко Рњак, са својим сарадницима, окупио је у **Палати Мадленианум** тридесетак винских кућа Србије, да представе своја најбоља вина, она која су у току прошле године позлаћена на великим међународним оцењивањима од Лондона до Шангаја. Гостима Салона златних вина Србије понуђено је 80 добитника највиших признања, освојених у веома јаким конкуренцијама капљица из целог света.

Сама идеја, да се она окупе и презентују на једном месту, заслужује пажњу и награду. Љубитељима вина пружена је прилика да на једном месту сагледају и својим чулима стекну слику шта Србија има и може да понуди и нама и свету. Никад, до сада ни на једном месту није сервиран сличан избор вина, којим је било готово немогуће наћи ману. И поред тога што се на позив Салона нису одазвали сви винари чија су вина позлаћена у свету прошле године. По неким рачуницама, право на то имало је још тридесетак вина.

Први утисак који се стиче након летимичне „смотре“ винарија чији су власници с поносом остварали боце својих лепотана, је да нема оних десетак најважнијих и најмоћнијих, које имају своје „резервате“ у свим озбиљнијим градским ресторанима. Изузев „Рубина“ и „Ковачевића“, заступљених са три вина. Већина златних су продукт породица на којима је и заснован концепт обнове нашег виноградарства и винарства. На светским оцењивањима, њихова вина потврђују да је изабран прави пут. После штета филоксерних размера, које су остале владавином повлашћених државних комбината, мале породичне винарије враћају наша вина на светску сцену, на којој су вековима имала запажен углед и место.

Салон златних вина Србије показао је да су наши енолози и виноградарски све већи мајстори, посебно за црна вина, која су заступљена са 53 сунчеве капљице. Бела са 23, розе и пенушавци са по једном. Доминирају кабернеи, совинјон и фран, са 15 и мерлои са десет медаља. Од белих најзаступљенији је совинјон блан са седам, грашак и шардоне са пет, тамјаника и ризлинг по четири. Наше аутохтоне сорте, толико хваљене и пропагиране, од појединаца који воде нашу виноградарску политику, свет, очито, не прихвата. Најпропагиранији прокупац једва се провукао захваљујући Малом подруму Гајић, под именом прокупац барик црвени витез 2020, и као розе појачан са каберне совинјоном, винарије Деспотика.

Заступљене су биле винарије из све три виноградарске регије. Фрушка гора је доминирала као виногорје, готово трећина винарија из Срема. Највећу пажњу посетилаца привукла је винарија Лакићевић. Више разлога је за то. Реч је о младој винарији, са севера Косова, чији први виногради су засађени 2015. године, на некадашњем метоху манастира Бањска, где се грождје узгајало још у средњем веку. Винарија се бави искључиво органском производњом на 12 хектара, засађеним изабраним међународним и домаћим сортама. И оно што је најважније, винарија Лакићевић је са шест међународних златних медаља, најнаграђиванија српска винска кућа прошле године. Њен власник Синиша Лакићевић, каже да се годишња производња, од око 40.000 боца, извози у Шведску, Швајцарску и Мађарску, а од прошле године и у Црну Гору и Србију, овог месеца и у Енглеску. Од шест позлаћених вина пет је белих: алцедо 2021, купажа гренаша белог, совинјон блана и ризлинг, затим ориолус 2020, од шардонеа, совинјона, белог солариса и ризлинга. Као чиста бела сорта сува вина су соларис 2020 и пикус селекција 2019 шардоне. Пета је тамјаника из 2021. Шесто је на крају, али по мени прво и највредније што памтим са овог Салона. То је мерла selection 2019, чудесна купажа два кабернеа, совинјона и франа, мерлоа, малбека и санђовезеа. За овакво „клапско“ вино ни пут до Косова није далак. Толико за сада о њему, Боже здравља.

Заинтриговала ме је и винарија Магара у Великој Дренови, са својим мерлоом од грождја са микролокације, које се производи у ограниченој количини од 500 литара по берби у одређеним годинама. Одлежава у бурадима од српског храста 36 месеци.

Пробати све понуђено било је немогуће. Мало је и времена, једно поподне, а и снаге. Винумова три злата, два грашца и шардоне, сам прескочио, јер су ми у комшилuku, а већ се познајемо од раније.

У друштву са Жарком Живановићем и Југославом Влаховићем, лепо и занимљиво поподне завршили смо уз небески траминац Теодоса у Сурдуку и мерло винарије Крсташа чију дегустацију ћемо, договорили смо се с директором Весном Бајић, наставити тамо где се она рађа, у Иригу. Захваљујући организатору Салона, песник Љубомир Симовић, после више деценија добио је одговор на тада постављено питање: „Па зар је ово вино за патријарха?“