

ВИНО ЈЕ ВЕЧНО.
ВИНО ЈЕ КАО СУДБИНА.
ВИНО – НАША СУДБИНА.

УМЕСТО РЕЦЕНЗИЈЕ

Свакој причи о вину требало би да претходи лепа реч, или својеврсна ода исказана у славу овог пића. Јер вино то заслужује. Тиме оно добија на цени, дубље се спознаје, на посебан се начин доживљава и садржајније се у њему ужива.

Један француски поета давно приметивши да „све моде пролазе, само вино остаје”, дубоко је био у праву, јер вино никада није било мода, већ искључиво човекова насушна потреба.

Вино у великој мери прожима световни и духовни живот људи. Познато је да винска култура, као део гастрономске културе, може да буде показатељ степена цивилизованости једног народа, јер су још стари Римљани говорили да је цивилизација допрла само дотле докле и узгајање винове лозе и производња вина. Према Италијанима, вино може да помогне и у спознаји једног народа, јер, како они кажу, „ако желиш да упознаш један народ, седи за његов сто и пиј његово вино”. Вино је најкултивисаније и најцивилизованије средство за уживање.

Постоје бројна вина веома различитих карактеристика која су прави рај за бесконачне гастрономске креације. Једна се пију у својству аперитива да побуде апетит, нека се „уграђују у оброк као дијамант у прстен” оплемењујући гастрономски доживљај, а постоје и она која се на крају обеда пију у својству дигестива. Ништа мање није важан и здравствени аспект уживања у вину. Данас се предано ради на откривању свих значајних састојака који вино чине, како је давно констатовао знаменити научник Луј Пастер, „најздравијим и најхигијенскијим пићем.”

Нема сумње да вино делује опуштајуће на људски организам, а уколико се конзумира у умереним количинама, ово ненадмашно пиће даје полет духу и снажи уметничку креативност. Вино напросто уздиже људску душу за „ниво више” будећи осећај за све вредности које оплемењују људски живот, попут естетских вредности, музике, поезије, природних лепота и свакако наклоности и привлачности према супротном полу. Интелигентно дружење са вином доводи до природног благостања које помаже да се успешније изађе на крај са хазардима свакидашњег живота. Овакво благотворно деловање вина зацело се може сматрати једном врстом психотерапије. Неоспорна је и важна улога вина у савременом пословном свету, јер, како рече давно један француски кардинал који је касније постао дипломата, „боца доброг вина,

као и лепа реч, уме многа врата да отвори." Што се тиче вина и његовог места у духовном животу људи познато је да је оно незаобилазно обележје сваке крсне славе у нас, а такође су и две свете тајне у хришћанској религији без вина немисливе – света тајна евхаристија (причест) и света тајна брак.

Вино има своје посебности које га уздижу далеко изнад свих познатих пића. Најпре, оно није цивилизацијска тековина, већ пиће које је Господ подарио човеку. Вино носи божански предзнак и заједно са љубављу и песмом чини свето тројство земног живота. Поред прецизно дефинисане културе, вино има и филозофију. Својим делом „Филозофија вина“, филозоф и великан писане речи, Хамваш Бела учинио је да, од свих пића, вино једино има своју филозофију у писаном облику. Поред Бога, културе и филозофије, вино је пиће које има и душу, о којој је са највећим усхићењем писао Шарл Бодлер.

Многи људи, прегатоци у разним областима стваралаштва, који су својим великим делима задужили човечанство, снажили су своју креативност и вином. Не смем ни да помислим шта би од светске литературе уопште остало када би се, рецимо, из ње изопштило све оно што се односи на вино, или је настало захваљујући духовној опијености овим пићем.

Захвалност вину, као и своју одушевљеност њиме велики ствараоци формулисали су и као изреке. Максим Горки констатује да „у вину има највише сунца. Нека живе људи који производе вино и њиме уносе светлост у душе људи.“ Трећи председник САД, Томас Џеферсон рекао је: „Велика је грешка сматрати високе порезе на вино порезом на луксуз. Напротив, то је порез на здравље свих наших грађана“. Проналазач пеницилина и спаситељ човечанства од туберкулозе, Александер Флеминг, велича вино констатацијом: „Јесте да пеницилин лечи људе, али их вино чини срећ-

ним“. Велики немачки песник Гете, и сам свестан креативне снаге вина, записао је: „У вину се налази продуктивно дејствујућа снага веома значајне врсте. За разлику од многих који су своје пијанство преспавали, моје је остало на папиру“. Особењак Ернест Хемингвеј остао је запамћен и по својој изјави да би све своје награде и почести дао за две боце доброг бордоа.

А сада неколико речи и о Атласу вина.

Појава ове књиге – атласа представља значајан културни догађај у нас. Она на добро осмишљен начин промовише виноградарство и винарство наше земље и по свом садржају представља незаобилазно штиво од непроцењиве вредности за све оне који се на било који начин баве виноградарством и винарством. Осим виноградарима и винарима, ова књига ће бити од велике користи и туристичким посленицима, као и љубитељима вина.

Он нас веома прецизно води до произвођача наших најбољих вина упознавајући нас са рејонизацијом виноградарских географских подручја, сортама које се у њима узгајају, произвођачима вина, врстама и типовима вина.

У уводном делу књиге дата је данас важећа законска регулатива која се односи на класификацију вина, категорије квалитета вина које се код нас производе и стављају у промет, дозвољени енолошки поступци и средства за корекцију садржаја шећера и киселина у шири, као и поступци контроле квалитета вина и услови које оно мора да испуни да би се могло наћи у промету.

Атлас вина је публикација од трајне вредности која на најбољи начин афирмише виноградарство и винарство наше земље и стога ће сигурно стићи до сваког истинског познаваоца и поштоваоца божанског напитка.



1.1. Вино у средњовековној Србији

(повезаност виноградарства и винарства
са Црквом и монашким животом)

1.1.1. ВИНО У ПУТИРУ

*„Који једе моје тело и пије моју крв
има живот вечни...”*

(Јеванђеље по Јовану 6,54)



Вино као значајан симбол хришћанског живота и незамењиви део литургије, уводи сâм Господ Исус Христос на Тајној вечери, преломивши хлеб и давши га својим ученицима са вином. Од тада хлеб представља тело, а вино крв Христову, чиме хлеб и вино престају да буду само храна и добијају посебно значење међу хришћанима. Христ се често служио параболома о грозђу и вину у својим проповедима, а понекад се и поистовећивао са виновом лозом: „Ја сам чокот, а ви ластари“, говорио је својим следбеницима. И прво чудо које је Исус Христос извео било је претварање воде у вино на свадби Симона Галилејског у Кани.

Срби су након доласка на Балканско полуострво врло брзо упознали винову лозу, грозђе и вино, прихвативши културно наслеђе Византије, која води порекло из античке епохе. Ипак, прави значај у нашем народу вино добија тек покрштавањем и усвајањем православног хришћанства, односно применом светог причешћа хлебом и вином. Вино није представљало само пиће које је било саставни део obroка, већ се у нашој средњовековној медицини сматрало и леком – постојали су бројни рецепти за лечење разних болести управо овим пићем (најпознатије је лечење ароматизованим вином „Бермет“ са Фрушке горе). Представљало је и важан извор зараде у то доба, јер се вином и трговало, а посебно су вредновани одређени рејони и вина произведена у њима.

Виноградарство и винарство у средњовековној Србији доживљавају прави успон јачањем Српске православне цркве и развојем монашког живота. У то време, носиоци развоја пољопривреде, па и виноградарства и винарства, били су манастири, који су уздигли вино на веома висок ниво. Јачањем хришћанства, са економским оснаживањем манастира и феудалних поседа, ширила се и култура вина. Међу првим манастирима у средњовековној Србији који су ширили знање о гајењу винове лозе помињу се задужбине великог жупана Стефана Немање (1166–1196) у топличком крају – манастир Пресвете Богородице и манастир Св. Николе из XII века.

Династија Немањића и њихови потомци у XII, XIII и XIV веку утичу на експанзију површина под виноградима. Преко Дубровника и Византије уводе и бројне нове сорте и снажно подстичу свеобухватни развој виноградарства и винарства. У доба цара Душана (1331–1355) установљена је прва контрола географског порекла, а из тог времена постоји и већи број писаних докумената у којима се помињу производња вина и гајење винове лозе.

У другој половини XIV века настаје свеопшта стагнација српске привреде, па и виноградарства и винарства. Прерана смрт цара Душана 1355. године, Маричка битка 1371. године, разједињеност тадашње српске властеле, Косовска битка 1389. године и коначни пад српске државе 1459. године, догађаји су који су снажно утицали на привредну и политичку нестабилност Србије, услед чега је дошло и до великог заостајања у производњи вина.

Изузетно тешка времена за српски народ у овом периоду ипак нису спречила кнеза Лазара Хребељановића (1371–1389) и деспота Стефана Лазаревића (1389–1427) да подигну винограде и производе вино за потребе војске и братства њихових задужбина, манастира Раваница и Манасија. Иако је производња била скромнија у односу на винарство из доба династије Немањића, рађају се нови виноградарски рејони и унапређује технологија гајења винове лозе и производње вина. Такође, постоје записи да је деспот Ђурађ Бранковић (1427–1456), као последњи српски независни владар, и поред тешког политичког стања у земљи, радио на развоју виноградарства и винарства у околини своје престонице Смедерево, у Подунављу и у Шумадији.

Све време успона и стагнације српске средњовековне привреде, манастири непрестано производе вино за хришћанске обреде, шире знања о гајењу винове лозе и производњи грозђа и вина

међу локалним становништвом, и делују као врста школе и расадника. Према историјским документима, у раздобљу од краја XII до краја XV века, у Србији је било више од 400 активних манастира који су се бавили пољопривредом, а међу њима више од 80 владарских задужбина, 70 властелинских и око 30 свештено-монашких, док ктитори осталих нису познати.

У том периоду процвата српског виноградарства и винарства готово да није било манастира који није имао мањи или већи метох (економију) са руководиоцем производње (иконом). Манастир Хиландар нарочито се истицао по броју и величини својих метоха. Од времена Стефана Немање па до цара Душана, имања манастира Хиландар су се увећала и простирала су се од полуострва Халкидики и доње Струме, па све до Зете, док их је највише било у плодној Метохији, у околини Призрена, Ораховца и Пећи. Многи од тих метоха у почетку су били оскудни по питању винограда и опреме за производњу вина, имали су само појединачне биљке винове лозе и вињаге. Касније, са јачањем српске државе, јачала је и Црква, као и манастирска имања и производња. Појављују се и плантажни засади винове лозе, чиме се повећава количина произведеног вина. Већина манастира имала је своје винске подруме, такозване винице, са потребном опремом за производњу вина. Такви манастири били су Високи Дечани, манастир Св. Арханђела код Призрена, Љубостиња, Каленић, Пећка патријаршија, Девич, Хиландар и други.

Средњовековни виноградарски рејони такође су били распоређени у зонама око манастира или владарских престоница, у пределима где постоје повољни услови за гајење винове лозе. Познати рејони били су у Метохији око Призрена, у Топлици, у околини Врања, у Жупи, у долини Мораве, у областима Левач и Шумадија, али и у јужним областима које је цар Душан освојио за време своје владавине.

Поред виноградарства и винарства, у оквиру метоха бројних манастира, биле су заступљене и остале пољопривредне гране, као што су воћарство, ратарство и сточарство, у зависности од климатских и земљишних услова региона у коме се метох налазио, као и у односу на потребе тадашњег локалног становништва. Производња житарица у средњовековној Србији била је најзаступљенија код метоха у области Косова, Метохије и Поморавља, док је сточарска производња развијана по брдовитијим крајевима. У оквиру манастирских метоха производило се и поврће, а незабавно производ био је мед.

У оквиру духовних и материјалних активности, у метосима манастира развијали су се и одржавали бројни занати, од којих су неки били и у функцији пољопривреде. У Светостефанској повељи (1313–1318) помињу се занатлије који су живели и радили у метосима, попут ковача, дрводељаца, зидара, седлара, кожара, млинара, уљара (пчелари) и други. Метоси манастира били су организовани као специјализована пољопривредна добра, са потребним особљем које је (за то време) на стручан начин водило пољопривредну производњу, али и помоћним особљем које је применом одређених заната допуњавало и обезбеђивало ту производњу. Метох манастира заправо је служио као пример пољопривредног добра локалном становништву у одређеном региону, које је одатле сазнавало нове технологије и праксе, како у производњи грозђа и вина, тако и другим гранама пољопривреде.

Већина љубитеља вина нема јасну слику о историји и традицији нашег виноградарства и винарства, сматрајући да она започиње тек са великим бившим друштвеним винаријама, мада су оне тек кап у дубокој винској историји Србије. Стога ћемо навести интересантне појединости из наше историје вина, у чијем стварању манастири имају најзначајнију улогу.

Биљка винове лозе која још увек постоји у манастиру Хиландар на Светој гори на Атосу, задужбини великог жупана Стефана Немање (1113–1199), датира управо из његовог времена, односно из половине XII века. Штавише, ту лозу је управо он засадио, са јужне стране каталона главне цркве. У овом манастиру постоје и стабла маслина која су засадили Стефан Немања (Свети Симеон Мироточиви) и Растко Немањић (Свети Сава).

Као доказ љубави наших владара и црквених великодостојника према виноградарству и вину, по Душановој Арханђеловској христовуљи, први игуман манастира Св. Арханђела, а будући серски митрополит Јаков, подигао је велике винограде на потезу Сењани, у близини данашњег Ораховца. За потребе своје задужбине, манастира Раванице, кнез Лазар је подигао винограде који се помињу у његовој повељи. Виногради су интензивно подизани и у околини манастира Каленић у Левчу, задужбини властелина Богдана. Он је винограде подигао у непосредној близини манастира, на потесу Прерадовац, у атару данашњег села Опарић, где се виногради непрестано обнављају и гаје.

Због опасности од Турака, деспот Стефан Лазаревић је од 1403. до 1427. године преместио своју престоницу из Крушевца у Београд. Увођењем посебних пореза за „градозиданије“ Београда, великим финансијским средствима, деспот успева да Београд, из пограничног утврђења, претвори у главни политички и културни центар Србије. У околини своје нове престонице, у веома повољном рејону Подунавља, деспот Стефан проширује ареал винограда. На тај начин настаје, у то време познато, Ритопечко виногорје и хваљено ритопечко вино.

Развој виноградарства и винарства помиње се и из времена Ђурађа Бранковића, који је пренео сорте винове лозе из околине Призрена у Смедерево и његову околину, а затим и у Срем и у тадашњу Угарску, где се по производњи вина посебно истиче подручје Фрушке горе, Јужног Баната, Суботичко-хоргошке пешчаре и Потисја.



Слика 1. Манастир Високи Дечани

1.1.2.
ИСТОРИЈА ПРОИЗВОДЊЕ
БЕРМЕТА –
НЕРАСКИДИВА ПОВЕЗАНОСТ
СА ФРУШКОГОРСКИМ
МАНАСТИРИМА

Производња ароматизованог вина Бермет на Фрушкој гори, као и производња вина уопште на подручју Срема, има велико и дуго наслеђе. Веома стари подаци о виноградарству и винарству у Сремском рејону, у Фрушкогорском виногорју забележени су у списима римског писца Аурелиа Виктора у IV веку. У њима је записано да је 276. године римски цар Марко Аурелије садио винову лозу у близини царског града Сирмијума (данашња Сремска Митровица). Занимљива је и историјска документација о путописима Антуна Вранчића (1553. година), Ханса Левенклауа (Hans Löwenklau) и Мелиора Безолда (Melhior Bezold) из 1584. године, затим непознатог чешког писца из 1522. године који је писао „Јахиму (Jahim) из Храца (Hrac)“ , као и песма пољског песника Јанка Кохановског (Jancko Kohanovsky) из XVI века, у којој се истиче посебан квалитет вина из Срема, као најбољих у региону.

Назив Бермет нарочито интензивно се помиње у документацији од прве половине XVIII века, па надаље. Највише се помиње у црквеним списима Карловачке Митрополије и у манастирским документима, јер је на подручју планине Фрушка гора, у средњем веку, постојао велики број православних манастира (данас на овом малом простору функционишу више од њих двадесет). Писмом из 1731. године митрополит Викентије Јовановић тражи од владике Василија Димитријевића да му у Беч пошаље Бермет и вино (Слика 2).

У Митрополији се чува и писмо архиепископског слуге Андреја Белајића из 1737. године, у којем стоји да је примио новац да плати Варадинског пинтера (Срем, Фрушка гора) да направи судове за Бермет. Бермет помиње и један од највећих српских просветитеља Доситеј Обрадовић, у писму из 1806. године, којим се захваљује Константину Стојшићу из Срема на послатом Бермету.

Реч „бермет“ потиче од речи брати и облика берем, а који је директна асоцијација на бране трава неопходних за производњу овог ароматизованог вина. Други део назива потиче од речи умети, која асоцира на посебно умеће потребно за производњу овог ароматизованог вина, односно на познавање биљних врста Фрушке горе, рецептуре, односа вина, „суварка“ (просушеног грожђа) и биљних делова, дужине одлежавања вина и начина припреме винског дестилата. То „умеће“ производње, односно рецептура, преносило се првобитно у оквиру православних манастира на Фрушкој гори у Карловачкој митрополији, а затим и у оквиру породица из овог краја. Сједињавањем речи „БЕРем“ и „уМЕТи“, које објашњавају суштину овог аутентичног производа, настао је назив „Бермет“.

Поред коришћења у терапеутске сврхе у Фрушкогорским православним манастирима, Бермет има велику улогу у средњовековној историји српског народа, пошто је, као јединствено ароматизовано вино, било врло цењено на европским дворовима, нарочито у Бечу. Карловачка митрополија Српске православне цркве, православни манастири на Фрушкој гори и произвођачи вина из овог краја, користили су Бермет као специјалан, вредан „поклон“ за високе званичнике на Бечком двору. Тиме су успевали да издејствују извесна права и привилегије за српски народ у оквиру Хабзбуршке, односно Аустро-угарске мо-



Слика 2. Писмо Митрополита Викентија Јовановића Владици Василију Димитријевићу (Беч, 1731), АСАНУК, бр. МПБ 1731/51 (Архив Српске академије науке и уметности, Сремски Карловци)



Слика 3. Књига „Искусни подрумар“ Захарија Стефановића Орфелина, публикована у Бечу 1783. године као први свеобухватни српски уџбеник за винарство

нархије. У историјској документацији забележено је да је форма оваквог „даривања“ у то време била позната под називом „дишкреција“ и да се ово наше вино поклањало јер је било омиљено пиће аристократије и европских краљевских породица.

„Још митрополит Ненадовић (1703–1768) поклањао је своја најбоља вина разним високим лицима у бившој Аустро-угарској монархији, од којих је имао шта да тражи и да моли, у име „дишкреције“; зато је тражио од појединих манастира и ексарха да му пошаљу најбољег вина и ракије, спомињући зашто су му то вино и ракија потребни...“ (извор: „Карловци“, издање Фрушка гора – Друштво за унапређење туризма, Сремски Карловци – Нови Сад, 1930. године). Исти извор наводи и да је митрополит Стратимировић (1751–1836) поклањао карловачка вина. Био је то начин да карловачка и сремска вина, а нарочито јединствено вино Бермет, стекну свој реноме. С обзиром на то да је ово српско вино постало чувено у свету, традиционалан начин производње вина Бермет, односно коришћење трава и биљних делова у посебно произведеном црвеном вину од сорти Вранац, Португизер, Франковка и других, чувао се и преносио с колена на колено у породицама Срема, као највећа тајна. О рецептури, биљкама и начину производње Бермета, говори се у књизи „Искусни подрумар“ Захарија Стефановића - Орфелина, штампаној у Бечу 1783. године (Слика 3). Он је већи део живота провео у Срему, и као и многи други писци тог времена, истицао квалитет и традицију производње ароматизованог вина Бермет, али не откривајући појединости о производњи које су јединствене за сваку сремску винарску породицу.

1.2. Гајење и сортимент винове лозе некад и сад

О начину гајења и сортименту винове лозе у Србији, све до почетка XIX века не постоји значајнији број писаних података.

Први значајнији писани документ о виноградарству и вину Србије је књига Захарија Орфелина „Искусни под-
румар” која је објављена 1783. године. Тек неких 30 годи-
на касније, 1816. године, архимандрит манастира Раковац,
Прокопије Болић, објавио је у Будиму књигу „Совершен ви-
ноделац”.

Из ових извора може се сагледати да условно постоје два
периода када говоримо о начину гајења и врстама винове
лозе, а које дели период харања филоксере.

У Србији се веома дуго винова лоза гајила крајње једно-
ставно – чокоти су били неправилно засађени, без икаквог
планираног распореда, а за садњу су коришћене ожиљене
или неожиљене резнице. Празна места у винограду „по-
пуњавана” су положеницама које су служиле за даље раз-
множавање садница.

Када је реч о заштити лозе, за њом готово да није било
потребе, јер гљивичне болести попут пламењаче и пепел-
нице нису биле познате у Србији све до средине XIX века.
Од мраза, виноград се штитио тако што би се глава чокота
загртала земљом. Хигијени током процеса производње по-
клањала се мала, или никаква пажња – „муљање” грожђа
обављало се још у винограду, а ферментација се одвијала
у отвореним кацама. Стеља се није чистила, вино се није
претакало, а за чување вина коришћена су дрвена бурад.
Услед тога, вина су била неквалитетна, најчешће оксиди-
сана.

Прокопије Болић је у књизи „Совершен виноделац” опи-
сао 35 сорти винове лозе које су крајем XVIII и почетком
XIX века, а вероватно и раније, гајене на подручју Фрушке
горе и у Србији. Имајући у виду овај његов рад, он се може
сматрати нашим првим ампелографом. Болић је описао со-
рте: Чавчица, Црни грашац, Скадарка, Волујарка, Воловско
око, Црна зеленика, Тамјаника црна, Црни дренак, Чађави-
ца, Плаветни дренак, Црвена динка, Радовинка, Миркова-
ча, Скадарка, Овчи репак, Бела динка, Бели грашац и још
18 других.



Према неким другим, каснијим изворима, у Србији су виноградари у то време гајили и сорте Прокупац, Шљива грожђе, Врапчије грожђе, Першун грожђе, Зачинак, Багина, Смедеревка, Пловдина црна и Пловдина црвена. Већина ових сорти је позног сазревања, велике родности и слабе отпорности на мразеве, а квалитет вина добијен од већине њих је низак. Наведене сорте су аутохтоне, из групе Pontica подгрупе Balcanica. Већина ових сорти неповратно је изгубљена крчењем винограда које се у Србији, из различитих разлога, спровело у неколико наврата. Неке од ових старих сорти могу се понегде још наћи, и од њих се производе стона, али и квалитетна вина и дестилати. Од старих црних сорти највише су заступљене Прокупац, Скадарка, Зачинак и Тамјаника црна, а од белих Смедеревка, Тамјаника бела, Сланкаменка и Креаца.

Министарство пољопривреде и заштите животне средине, али и научне установе заинтересоване за очување старих српских сорти као значајног локалног обележја и дела културног наслеђа, улажу напоре да мотивишу домаће произвођаче да се укључе у заштиту идентитета српског виноградарства. Подстицајне мере државе и апели стручњака, нажалост, немају много резултата – за сада је урађена само клонска селекција за сорту Прокупац. Губитак вредног генетског материјала неминован је уколико се не уради њихова клонска селекција и сертификација, односно уколико изостане подизање матичних засада.

После 1880. године, у Србији се оснивају лозни расадници у којима се производи садни материјал калемљењем сорти домаће лозе на америчким лозним подлогама. Овај правац у развоју одабран је као пут за обнову винограда после страдања које је изазвала филоксера. Подизању нових винограда поклањала се велика пажња,

те се започиње увођење и примена низа савремених мера. Нове технике примењују се у процесима припреме земљишта, планирања садње винограда, као и током раста, сазревања, брања и прераде грожђа. Пре садње се земљиште риголује (оре у дубину већу од 50 центиметара) и размерава најчешће на квадранте од 1 x 1 метар, тако да број чокота по јединици површине не буде већи од 10.000. Сви послови обављани су ручно или уз помоћ коњске запреге. Резидба је обављана на кондире (жупски начин резидбе), формира се пехараст облик узгоја. У домену заштите, као обавезна мера уводи се заштита против пламењаче бакром и против пепелнице сумпором, јер су ове болести, до тада непознате, крајем XIX века захватиле и српске винограде.

Родни хибриди прве генерације који су били отпорни на филоксеру и гљивичне болести у Србији су се појавили после Првог светског рата. Биле су то сорте Жакез, Ноа, Сасарош, Отело и још неке, које, иако носе предности отпорних хибрида у односу на традиционалне сорте, нису давале квалитетно вино.

У XX веку велики преокрет у начину гајења винове лозе резултат је револуције, која није била ни на који начин у природној вези са виноградарством – ново друштвено уређење утицало је у целој средњој и источној Европи на нов, законом уређен, начин гајења винове лозе. Овај начин гајења, који се уводи и у Србији након Другог светског рата, подразумева гајење лозе само на великим друштвеним имањима, на којима су узгоји високи, а редови широки. Ново растојање садње које се сада примењује најчешће је 3 x 1 метар, односно, број чокота по хектару је мањи у односу на предратни традиционални начин садње за целих 60 одсто.

Мogućност државних добара да користе механизацију при обради, условила је и велико растојање у садњи. Увођење механизације умањује потребу за ручним радом и мења начин на који се обрађивачи посвећују винограду и негују лозу. Технологија прераде грожђа прати корак са светом, огромни друштвени подруми бивају опремљени најсавременијом увозном опремом.

На овим великим друштвеним парцелама гаје се претежно интродуковане (алохтоне) западноевропске сорте винове лозе за производњу квалитетних белих и црвених вина. Државном рејонизацијом, севернији рејони административно су одређени као погодни за гајење белих винских сорти (Војводина), а јужнији, топлији рејони за гајење црних винских сорти. Стоне сорте винове лозе гаје се на занемариво малом делу земљишта, на свега око 5 одсто од укупно засађених винограда. Од њих, најзаступљенији је Мускат Хамбург, нешто мање Шасле и Кардинал, а других сорти има тек у траговима. Виноградима доминирају западноевропске сорте за квалитетна бела вина као што су Италијански ризлинг, Траминац црвени, Ризлинг рајнски, Совињон, Бели бургундац и Шардоне, а од црних сорти гаје се Прокупац, Гаме црни, Португизац, Франковка, Мерло, Бургундац црни, Каберне совинјон.

Последњу деценију прошлог века означиће почетак увођења нових технологија у виноградарску праксу, употребу квалитетнијег, клонски селекционисаног и сертификованог садног материјала. Избор сорти, подизање и неговање винограда поново су приоритет и брига малих, посвећених винара. Мења се и начин садње, примерен поступку гајења лозе на мањим, приватним виноградима – растојање између редова

смањује се на 2,2 до 2,7 метра између редова и на 0,6 до 0,8 метара у реду, тако да се број чокота по хектару сада креће од 4.000 до 6.000. Постепено се враћа или уводи концепт интегралне производње. Овај период новог развоја карактерише и раст интересовања међу виноградарима за увођење органског узгоја грожђа и производње вина. Технологија прераде грожђа и производње вина се унапређује и прате се трендови у производњи вина у свету, набавља се квалитетна подрумска опрема и уводе савремени технолошки поступци. Квалитетни производи постају стандард међу виноградарима и винарима, мада је обим производње још увек прилично ограничен.

Доминантне сорте међу белим грожђем су Шардоне, Совињон, Бели и Сиви бургундац, Рајнски и Италијански ризлинг, а од црних сорти највише се гаје Каберне совинјон, Бургундац црни, Мерло, Франковка и Португизац. Интродукцијом је уведен читав низ винских и стоних сорти које до сада нису гајене код нас, а понајвише Темпраниљо, Пти вердо, Сира, Марселан, Блек меџик, Викторија, Матилда, Прима и Микеле палиери.

Тренд оваквог проширивања сортимента потенцијани је ризик за произвођаче, јер су, као неприлагођене домаћим агроколошким условима, стране сорте подложније локалним болестима, а прати их и неизвесност приноса и квалитета. Научно-стручне институције не подржавају неконтролисану интродукцију, а произвођачи грожђа и вина овом увођењу страних сорти прибегавају из два разлога – са једне стране вођени су жељом да повећају своју конкурентност на тржишту, а са друге стране мотивисани су знатно мекшом државном процедуром увођења сорти из иностранства у домаћи сортимент.



1.3. Тренутна ситуација у области винарства у Републици Србији

1.3.1.

СОРТИМЕНТ – ТРЕНУТНА СОРТНА СТРУКТУРА И ТЕНДЕНЦИЈЕ

На тренутно стање заступљености појединих сорти винове лозе на територији Србије пресудан утицај имали су велики винарски системи у Србији који су седамдесетих година XX века подизали велике површине под виновом лозом, а такође и утицали на структуру сортимента код индивидуалних произвођача са којима су били у кооперантским односима. Значајну улогу у креирању сортимента винове лозе Србије имала је тадашња тенденција великих винарских система да производе тзв. „масовна“ вина.

У претходних неколико година почиње интензивније ширење висококвалитетних винских сорти. На промене у структури сортимента утицали су: доношење новог Закона о садном материјалу 2005. године, лакша интродукција и регистрација великог броја нових сорти и клонова, као и субвенције Министарства пољопривреде за подизање нових засада под виновом лозом и позитивне покрајинске и општинске мере. Развој малих приватних винарија и тенденција њихових оснивача да производе квалитетна вина, такође су имали утицаја на позитивне промене у сортименту винове лозе (сади се већи број биљака винове лозе по јединици површине и смањује принос по чокоту).

Тakoђе, позитиван утицај на промене сортимента има и проширење знања самих произвођача грожђа и вина из области виноградарства и винарства.

Најзаступљеније сорте за бела вина су интернационалне сорте: Riesling Italico (Италијански ризлинг), Riesling (Рајнски ризлинг), Chardonnay (Шардоне), Sauvignon blanc (Совињон блан), а у мањој мери регионалне, домаће створене сорте: Смедеревка, Жупљанка и др.

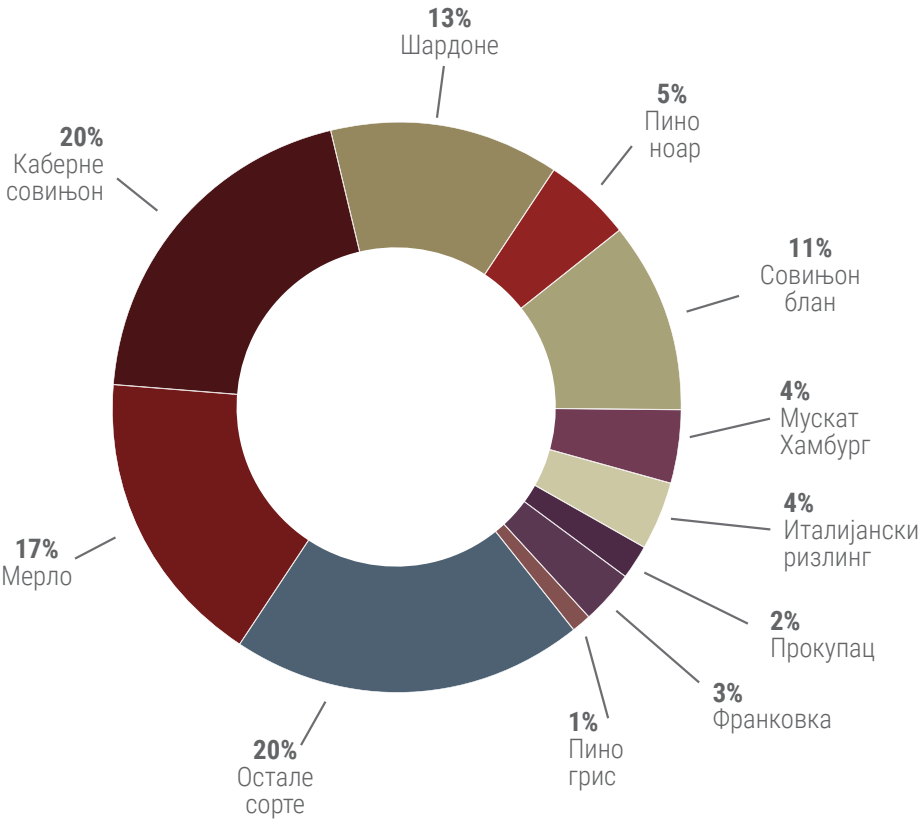
Код сорти за обојена вина доминирају интернационалне сорте Cabernet Sauvignon (Каберне совинјон), Прокупац, Merlot (Мерло), Pinot Noir (Бургундац црни) и др.

Најзаступљеније стоне сорте су Muscat de Hambourg (Мускат Хамбург) и Cardinal (Кардинал).

Општи закључак је да се у структури сортимента дешавају позитивне промене, нарочито увођењем нових клонова, мада је учешће висококвалитетних сорти у одређеним виноградарским рејонима још увек недовољно.

С обзиром на то да је имплементација Виноградарског регистра почела од половине 2012. године, прецизни подаци о сортном учешћу, у односу на укупне површине под виноградима у Србији, још увек нису познати (за сада је уписно у Виноградарски регистар око 4.000 хектара), већ се подаци могу предвидети на основу прецизних података о сортама у новоподигнутим засадима за које је Министарство пољопривреде и заштите животне средине давало субвенције од 2009. до 2013. године.

Графикон 1.1.
Сортна структура новоподигнутих субвенционисаних засада
за период 2009–2013. године



Што се тиче сорти погодних за интегралну и органску производњу, те сорте које су добијене кроз домаће научне оплемењивачке програме са циљем да се превазиђу одређени проблеми који се односе на осетљивост на гљивичне болести и могућност органске производње, као и на ниске температуре, заступљене су у малом проценту (1%) од укупне површине винограда. Главне сорте погодне за органску и интегралну производњу (које су створили оплемењивачи Пољопривредног факултета у Новом Саду) су: Морава (((Kunbarát x Savagnin rose) x Bianca)) x Riesling 239-20 Gm), Бачка (Петра x Bianca), Панониа (((Kunbarát x Savagnin rose) x Bianca)) x Riesling 239-20 Gm), Петра (Kunbarat x Pinot Noir) и друге сорте.

У складу са Законом о вину („Сл. гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12) и Упутством о начину поступања приликом обављања послова у вези рејонизације виноградарских географских производних подручја Србије бр. 110-00-152/2013-08, уколико произвођачи грозђа желе да остваре права на подстицаје подизања винограда, у складу са Правилником о подстицајима програмима за инве-

стиције у пољопривреди за унапређење конкурентности и достизање стандарда квалитета кроз подршку подизања вишегодишњих производних засада воћака, винове лозе и хмеља („Сл. гласник РС”, бр. 59/13) виногради се морају налазити у оквиру виногорја, односно уских виноградарских подручја, као подручја са најбољим еколошким и земљишним условима за гајење винове лозе. Поменутих упутством, односно рејонизацијом дефинисане су препоручене и дозвољене сорте за које се могу остварити права на подстицаје за подизање винограда.

Такође, у складу са Законом о вину („Сл. гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12) и Правилником о условима за признавање, поступку признавања ознака за мирна вина и нека специјална вина са географским пореклом, као и о начину производње и обележавања мирних и неких специјалних вина са географским пореклом („Сл. гласник РС”, бр. 121/2012) виногради се морају налазити на територији виноградарског подручја на коме се налази дата ознака географског порекла у оквиру које се производи вино са географским пореклом (за „PDO” вина – 100 %, а за „PGI” вина – најмање 85%).

квалитетно пенушаво вино – производ који се добија примарном или секундарном алкохолном ферментацијом од свежег грожђа, шире или вина, код ког се, при отварању посуде у којој се налази, ослобађа угљен-диоксид који настаје искључиво ферментацијом, који у затвореној посуди при температури од 20° C због раствореног угљен-диоксида има притисак од најмање 3,5 бара и код ког садржај укупног алкохола у cuvée-у намањеном за његову производњу не сме да буде мањи од 9% vol;

квалитетно ароматично пенушаво вино – квалитетно пенушаво вино чији cuvée се добија само употребом шире или делимично ферментисане шире која потиче од грожђа специфичних сорти (Airén; Aleatico N; Alvarinho; Ασýρτικο (Assyrtiko); Bourboulenc B; Brachetto N; Busuioacă de Bohotin; Clairette B; Colombard B; Csaba gyöngye B; Czerszegi fűszeres B; Devín; Fernão Pires; Freisa N; Gamay N; Gewürztraminer Rs; Girò N; Γλυκερύθρα (Glykerythra); Huxelrebe; Irsai Olivér B; Macabeu B; Cve Malvazije (All the Malvoisies); Mauzac blanc and rosé; Monica N; Moschofilero (Moschofilero); Müller-Thurgau B; Svi Muskati (All the Muscatels); Manzoni moscato; Nektár; Pálava B; Parellada B; Perle B; Piquepoul B; Poulsard; Prosecco; Ροδίτης (Roditis); Scheurebe; Tămâioasă românească; Torbato; Touriga Nacional; Verdejo; Zefír B) и које у затвореној посуди при температури од 20° C због раствореног угљен-диоксида има притисак од најмање 3 бара, садржај стварног алкохола најмање 6% vol и садржај укупног алкохола најмање 10% vol;

газирано вино – производ који је добијен од вина без географског порекла, који, када се отвори посуда у којој се налази, ослобађа угљен-диоксид који у потпуности или делимично потиче од датог гаса и који у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида, има притисак од најмање 3 бара;

полупенушаво вино – производ који се добија од вина које садржи најмање 9% vol укупног алкохола и има најмање 7% vol стварног алкохола, који у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида, има притисак најмање 1 бар и највише 2,5 бара, и који се чува у посудама до 60 l;

слабо газирано вино – производ који се добија од вина и који садржи најмање 7% vol стварног алкохола и најмање 9% vol укупног алкохола, а који у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида, који је у потпуности или делимично додат, има притисак најмање 1 бар и највише 2,5 бара, и који се чува у посудама до 60 l;

вино од презрелог грожђа – производ који није појачан и који садржи више од 15% vol природног алкохола, најмање 15% vol укупног алкохола и најмање 12% vol стварног алкохола;

вино од просушеног грожђа – производ који је произведен од грожђа делимичном дехидрацијом на сунцу или у сенци, који није појачан и који садржи најмање 16% vol укупног алкохола, најмање 9% vol стварног алкохола и најмање 16% vol природног алкохола (ili 272 g/l шећера);

вино за дестилацију – производ намењен за дестилацију;

ароматизовано вино – производ од вина добијен по посебном поступку, појачан винским дестилатом или ректификованим етил алкохолом биљног порекла, са додатком дозвољених мирисних и горких биљних делова и екстраката биљног порекла.

Квалитетне категорије вина

У складу са ЕУ регулативом, у Србији је 2009. године извршена класификација вина на следеће квалитетне категорије:

1. „Стоно” вино (вино без географског порекла (wine without geographical indications)) – вино без географског порекла произведено од грожђа једне или више дозвољених сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L, односно сорти добијених укрштањем сорти врсте Vitis vinifera L. и других врста из рода Vitis, које испуњава прописан квалитет и начин производње за ову категорију вина.

2. Вино са географским пореклом (wine with geographical indications):

2.1. Регионално вино („PGI” wine) – вино произведено од грожђа једне или више препоручених сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L, односно сорти добијених укрштањем сорти врсте Vitis vinifera L. и других врста из рода Vitis, пореклом од најмање 85% из истог виноградарског региона, при чему се производња и прерада грожђа и производња вина обавља у оквиру датог виноградарског региона, у складу са прописаним дозвољеним приносом грожђа, квалитетом и начином производње вина за ову категорију.

2.2. Квалитетно вино са географским пореклом („PDO” wine)

2.2.1. Квалитетно вино са контролисаним географским пореклом и квалитетом – вино произведено од грожђа једне или више препоручених сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L. са израженим карактеристикама за сорту или сорте, пореклом из истог виноградарског рејона, при чему се производња и прерада грожђа и производња вина обавља у оквиру датог виноградарског рејона, у складу са прописаним дозвољеним приносом грожђа, квалитетом и начином производње вина за ову категорију;

2.2.2. Врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом – вино произведено од грожђа једне или више препоручених сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L. са нарочито израженим карактеристикама за сорту или сорте, пореклом из истог виноградарског рејона, при чему се производња и прерада грожђа и производња вина обавља у оквиру датог виноградарског рејона, у складу са прописаним дозвољеним приносом грожђа, квалитетом и начином производње вина за ову категорију.

7. садржај укупног SO₂ у mg/l у вину за непосредну људску потрошњу не може да буде већи од:

- 150 mg/l за црвено вино,
- 200 mg/l за бело и розе вино;

Изузетно, садржај укупног SO₂ код вина са већим садржајем шећера од 5 g/ l (изражен као сума глукозе и фруктозе) не може да буде већи од:

- 200 mg/l за црвено вино,
- 250 mg/l за бело и розе вино;
- 300 mg/l за:
 - врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом са додатном ознаком „касна берба”,
 - увозно вино за које је та вредност прописана у земљи из које се увози и за које постоји одговарајућа документација;
- 350 mg/l за:
 - врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом са додатном ознаком „пробирна берба”,
 - увозно вино за које је та вредност прописана у земљи из које се увози и за које постоји одговарајућа документација;
- 400 mg/l за:
 - врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом са додатном ознаком „пробирне болице”,

– увозно вино за које је та вредност прописана у земљи из које се увози;

8. Садржај испарљивих киселина не већи од:

- 18 meq/l за делимично ферментисану ширу,
- 18 meq/l за бело и розе вино,
- 20 meq/l за црвено вино;

Изузетно, садржај испарљивих киселина може да буде већи код:

- регионалних вина, односно PGI (Protected Geographical Indication) вина и квалитетних вина са географским пореклом, односно PDO (Protected Designation of Origin) вина:
 - која су одлежала најмање две године (и за то постоји одговарајућа документација),
 - која су произведена одређеним прописаним поступцима (и за то постоји одговарајућа документација);
- вина са садржајем укупног алкохола већим од 13% vol.

Сензорно оцењивање мирног вина у Србији врши се по систему од 100 бодова. За пуштање у промет вина без географског порекла и вина која се увозе, неопходно је да буду оцењена са најмање 39 бодова, док је за регионално вино из Србије потребно најмање 59 бодова, за квалитетно вино са контролисаним географским пореклом из Србије 79 бодова, а за врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом из Србије 89 бодова.

Правилником о начину паковања, декларисања и обележавања мирног вина, неких специјалних вина и других производа у производњи и промету („Службени гласник РС”, бр. 38/2012) дефинисано је да:

- **ликерско вино** мора да садржи најмање 15% vol и највише 22% vol стварног алкохола и најмање 17,5% vol укупног алкохола, осим одређених ликерских вина са географским пореклом (тзв. „PDO” и „PGI” ликерска вина) која не морају да имају такав садржај стварног и укупног алкохола;
- **пенушаво вино** мора у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида имати притисак од најмање 3 бара, при чему садржај укупног алкохола cuvée-а, намењеног за његову производњу, не сме да буде мањи од 8,5% vol;
- **квалитетно пенушаво вино** мора у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида имати притисак од најмање 3,5 бара, при чему садржај укупног алкохола у cuvée-у, намењеном за његову производњу, не сме да буде мањи од 9% vol;
- **квалитетно ароматично пенушаво вино** мора у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида имати притисак од најмање 3 бара, садржај стварног алкохола најмање 6% vol и садржај укупног алкохола најмање 10% vol;
- **газирано вино** у затвореној посуди при температури од 20C° мора имати притисак од најмање 3 бара;
- **полупенушаво вино** мора садржати најмање 7% vol стварног алкохола, при чему у затвореној посуди при температури од 20C° због раствореног угљен-диоксида, мора да

има притисак најмање 1 бар и највише 2,5 бара;

- **слабо газирано вино** мора да садржи најмање 7% vol стварног алкохола и најмање 9% vol укупног алкохола, при чему у затвореној посуди при температури од 20C° због раствореног угљен-диоксида који је у потпуности или делимично додат, има притисак најмање 1 бар и највише 2,5 бара;
- **вино од презрелог грожђа** мора да садржи најмање 15% vol природног алкохола, најмање 15% vol укупног алкохола и најмање 12% vol стварног алкохола;
- **вино од просушеног грожђа** мора да садржи најмање 16% vol укупног алкохола, најмање 9% vol стварног алкохола и најмање 16% vol природног алкохола (или 272 g/l шећера).

Правилником о квалитету и другим захтевима за вино („Сл. лист СРЈ”, бр. 54/99, 39/02, „Сл. лист СЦГ”, бр. 56/03), прописано је да ароматизовано вино мора да садржи најмање 60% вина, да садржај алкохола у ароматизованом вину мора бити од 15% vol до 22% vol, а садржај екстракта без шећера мора износити најмање 12 g/l. Доношење новог правилника о ароматизованим винима у складу са Regulation (EU) No 251/2014 очекује се у наредном периоду.

За параметре квалитета вина за које прописом којим се уређује квалитет вина нису утврђене граничне вредности, употребљавају се, у складу са чланом 24. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12), вредности које препоручује Међународна организација за винову лозу и вино (Organisation internationale de la vigne et du vin), а објављене су у њеним званичним публикацијама.

1.3.9. ОЗНАКЕ ЗА ВИНА
СА ГЕОГРАФСКИМ
ПОРЕКЛОМ И СИСТЕМ
ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

У складу са чињеницом да је Европа највећи произвођач и извозник вина у свету, као и да је карактеришу богатство и разноврсност климатских и земљишних услова, па самим тим и велики број ознака географског порекла и апелација, као и различита уређеност система географског порекла, Европска унија је створила услове за изједначавање свих (некада различитих) система географског порекла вина и функционисање географског порекла на јединствен, односно заједнички начин. Наиме, најновијом ЕУ регулативом, успостављен је тзв. „PDO/PGI” систем географског порекла за вина који је обавезујући за све земље чланице Европске уније, односно произвођаче вина који морају да своје ознаке географског порекла вина прилагоде новој регулативи и захтевима заједничким за све земље чланице.

Србија, као земља са дугом винском традицијом и великим бројем ознака географског порекла по старом систему, а са друге стране као земља која тежи уласку у Европску унију, усагласила је законску регулативу која регулише географско порекло вина са ЕУ захтевима.

Како би се истакла вина са географским пореклом на чији квалитет и карактеристике утичу климатски, земљишни и људски фактори, Законом о вину („Сл. гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12) вина су класификована на:

- а. вина без географског порекла („стона” вина),
- б. вина са географским пореклом, која се даље класификују на регионална вина – „Г.И.” вина (у Европској унији „PGI” вина) и квалитетна вина са географским пореклом – „К.П.К.”/„К.Г.П.К.” вина (у Европској унији „PDO” вина).

Вина са географским пореклом означавају се:

- 1. ознаком географског порекла, и то:
 - географском ознаком („Г.И.”) за регионална („PGI”–у ЕУ)
 - ознаком контролисаног географског порекла („К.П.К.”/„К.Г.П.К.”) за квалитетна вина са географским пореклом („PDO” у ЕУ);
- 2. традиционалном ознаком (ознаком квалитетне категорије и додатном ознаком) и признатим традиционалним називом (traditional terms у ЕУ).

Како би се наше ознаке географског порекла изједначиле са ознакама из Европске уније, дефиниције ознака су усаглашене са ЕУ дефиницијама, у којима се, посебно код више („PDO”) категорије вина, истиче утицај природних, односно еколошких и људских фактора.

Географска ознака („PGI” у ЕУ) назив је виноградарског региона којим се означава вино које поседује квалитет, углед, односно друге специфичне карактеристике које се приписују његовом географском пореклу, ако је најмање 85% грозђа про-

изведено у том региону, ако је вино произведено у том региону и ако је вино произведено од једне или више сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L, односно сорти добијених укрштањем сорти врсте Vitis vinifera L. и других сорти из рода Vitis.

Ознака контролисаног географског порекла („PDO” у ЕУ) назив је рејона, односно виногорја којим се означава вино чији су квалитет и карактеристике условљене искључиво датим рејоном, односно виногорјем са природним и људским факторима, где су грозђе и вино произведени искључиво у датом рејону, односно виногорју, и где је вино произведено од једне или више сорти винове лозе врсте Vitis vinifera L.

Поред ознака географског порекла, у складу са ЕУ захтевима, у Србији су дефинисане и традиционалне ознаке које се могу наводити само на винама са географским пореклом.

Додатна ознака је традиционална ознака која означава вино са посебним карактеристикама и начином производње и које је као такво оцењено и признато. Додатна ознака у зависности од категорије вина са географским пореклом може бити: „младо” вино, „сопствена производња”, „архивско” вино (или „резерва”), „касна берба”, „пробирна берба”, „одабране бобице”, „суварак” и др.

Признати традиционални назив је израз за означавање вина са традиционалним начином производње на одређеном виноградарском подручју, са посебним карактеристикама, које има дугогодишњи, непромењени квалитет, што се доказује Елаборатом који је одобрило Министарство пољопривреде и заштите животне средине, и које је као такво оцењено и признато.

Уколико се испуне услови за успостављање одређене ознаке географског порекла, међу којима је и доказивање директне условљености квалитета и карактеристика вина природним (климат-

ским, земљишним и другим факторима), као и људским факторима, ЕУ и домаћа усаглашена регулатива предвиђа годишње верификације, односно контроле да ли се грожђе и вино производе на предвиђен начин, као и да ли су квалитет и карактеристике вина из конкретне дате контролисане године условљени дефинисаним факторима. Законом о вину прописано је да се вино са географским пореклом може производити након признавања одређених ознака за вина са географским пореклом датом вину, на основу Елабората о производњи вина са географским пореклом тј, Елабората за одређену ознаку географског порекла који мора да садржи спецификацију производа (вина). Годишње верификације, односно контроле производње грожђа и вина врше контролне организације које овлашћује Министарство пољопривреде и заштите животне средине на основу конкурса, а испитивање квалитета вина врше овлашћене акредитоване лабораторије које морају испуњавати одређене услове ефикасности и непристрасног рада. Сензорно оцењивање вина са географским пореклом врши Комисија за сензорно оцењивање вина, сачињена од обучених представника оцењивача вина који се налазе на Листи оцењивача вина, а коју именује Министарство пољопривреде и заштите животне средине, при чему се оцењивање врши на шифраним узорцима. Сензорно оцењивање подразумева бодовање сензорних карактеристика, али и препознавање карактеристика вина које су резултат одређених природних (еколошких) фактора. Контролна организација, на основу целокупне контроле производње вина са географским пореклом, утврђеног квалитета и сензорне оцено, издаје Стручно мишљење на основу којег Министарство пољопривреде и заштите животне средине издаје коначни документ везан за пуштање у промет датог вина са географским пореклом, тј. издаје решење о испуњености услова за коришћење ознаке и стављање вина са географским пореклом из дате године бербе у промет.

Усвајањем нове законске регулативе, у Србији ће се успоставити систем будућих сертификационих тела која би издавала сертификате о усаглашености производње, квалитету и карактеристикама вина са дефинисаним одредбама у Елаборату, односно у спецификацији производа. Овакав систем ће даље унапредити процес географског порекла, убрзати административне процедуре приликом контроле и побољшати одговорност организација која обављају контролу производње вина са географским пореклом, односно сертификационих тела. Након успостављања (регистрације), односно заштите ознаке географског порекла вина у Републици Србији, у складу са поменутом законском регулативом Европске уније могућа је заштита наших ознака у Европској унији и њихово уврштавање у електронску базу података заштићених ознака географског порекла за вина у Европској унији E-Vacchus као „PDO” и „PGI” ознаке.

Правилником о условима за признавање, поступку признавања ознака за мирна вина и неких специјалних вина са географским пореклом, као и о начину производње и обележавања мирних вина и неких специјалних вина са географским пореклом („Службени гласник РС”, број 121/12) у Србији су створени услови за потпуну трансформацију система географског порекла за вина (осим ароматизованих вина) према ЕУ регулативи. Поменути подзаконским актом прописано је да је за установљивање (регистрацију), односно заштиту ознака географског порекла вина неопходно да захтев поднесе група произвођача вина, при чему су, за установљивање географске ознаке, потребна три или више од три произвођача који производе вино у одређеном виноградарском региону чији назив треба да се установи као географска ознака, а за установљивање ознаке контролисаног географског порекла више од 50% од укупног броја произвођача који производе вино у одређеном виноградарском региону, односно виногорју чији назив треба да се установи

као ознака контролисаног географског порекла. У посебним прописаним случајевима, када су у питању неразвијена подручја или мањи број произвођача вина, могуће је и да мањи број произвођача установи ознаку географског порекла.

Да би се, у складу са ЕУ захтевима, успоставила (регистровала), односно заштитила ознака, неопходно је да репрезентативан број произвођача, односно удружење произвођача, припреме Елаборат који садржи спецификацију производа за сваки тип вина у оквиру ознаке.

Елаборат садржи:

- називе ознака за вина са географским пореклом (одређени називи су дефинисани рејонизацијом);
- спецификацију производа, и то:
 - назив ознаке географског порекла (називи су дефинисани рејонизацијом);
 - опис вина: главне физичке и хемијске особине и назнака сензорних особина за сваки тип вина, односно свих вина са одређеним карактеристикама, које ће носити географску ознаку или главне физичке, хемијске и сензорне особине за сваки тип вина које ће носити ознаку контролисаног географског порекла;
 - специфичне енолошке поступке који се користе у производњи и ограничења у погледу начина производње, уколико постоје;
 - виноградарско подручје чије су границе одређене прописом којим се утврђују границе и називи виноградарских подручја, а чији назив се предлаже као назив ознаке географског порекла (виноградарска подручја и њи-

кове границе су дефинисане рејонизацијом); максималне приносе грожђа по хектару (општи приноси су дефинисани рејонизацијом, а удружење произвођача дефинише ниже приносе, уколико произвођачи сматрају да је неопходно);

- назив сорте, односно сорти винове лозе од чијег грожђа ће се производити вино са географским пореклом (листе препоручених и дозвољених сорти дефинисане су рејонизацијом, а удружење произвођача дефинише сорте од чијег грожђа се производи вино са географским пореклом, а које утичу на карактеристике вина дате ознаке);
- појединости о:
 - повезаности квалитета, угледа или других специфичних карактеристика вина са виноградарским регионом из кога вино потиче, ако се захтев за признавање односи на географску ознаку,
 - битном или искључивом утицају посебних природних и људских фактора на виноградарски рејон, односно виногорје, на квалитет и карактеристике вина са тог подручја, уколико се захтев за признавање односи на ознаку контролисаног географског порекла;
- услове за производњу вина са додатном ознаком и/или са признатим традиционалним називом које произвођачи одређују за ознаке за вина са географским пореклом, чији називи и услови нису прописани горе наведеним правилником, уколико се захтевом за признавање предлаже њихово одобравање, односно признавање (ово се односи на нове традиционалне ознаке које нису дефинисане законским и подзаконским актима);

- податке о испуњавању захтева из посебног прописа, односно испуњавању захтева произвођача, односно организације произвођача (удружења) која ће управљати ознаком географског порекла, с тим да захтеви те организације (удружења) треба да буду објективни, недискриминаторни и у складу са законом, ако такви захтеви постоје;
- назив и адресу тела које врши контролу (верификацију) усклађености производње са спецификацијом производа и специфични задаци приликом контроле производње (од 2015. године у плану је да се успостави систем будућих сертификационих тела) и
- знак или лого којим се идентификује ознака географског порекла, односно друге ознаке за вино са географским пореклом, уколико постоје.

Како би произвођачи вина, односно њихова репрезентативна удружења што лакше успоставила (регистровала), односно заштитила ознаке географског порекла по горе наведеним захтевима Европске уније, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, уз помоћ великог броја домаћих и италијанских стручњака, дефинисало је нову рејонизацију виноградарских географских производних подручја Србије, у оквиру пројекта који је финансирала Европска унија „Capacity Building and Technical Support to Renewal of Viticulture Zoning and Control of Production of Wine with Designation of Origin”. С обзиром на то да је један од разлога израде нове рејонизације дефинисање поменутих нових услова и специфичности производње на основу нове реформе ЕУ која се односи на вински сектор и увођење „PDO/

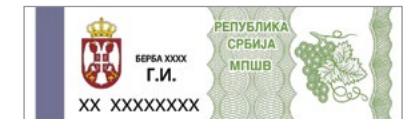
PGI” система географског порекла вина, овај вишегодишњи и мултидисциплинарни рад био је заснован на припреми и анализи општих података за сва рејонирана подручја (3 виноградарска региона, 22 виноградарска рејона и 77 виногорја). У оквиру поменутог пројекта прикупљени су и анализирани главни подаци о природним, односно еколошким чиниоцима који имају утицај на виноградарску и винарску производњу, односно вино, и то абиотички фактори (климатски, земљишни и други услови) и биотички фактори (људски фактори који се односе на избор сорти-мента, начин производње грозђа, ограничење приноса, начин производње вина, итд.). Рејонизацијом су обезбеђене битне чињенице и подаци за развој виноградарства и винарства у Србији (у смислу одређивања повољних подручја за гајење винове лозе и производњу грозђа и вина са географским пореклом, одређивање сорти и подлога које показују најбоље резултате на тим подручјима, дефиниција узгојних облика који узрокују најбољи квалитет грозђа и вина и др.), као и за вођење адекватне аграрне политике. Сви наведени подаци из рејонизације могу се користити за израду Елабората, односно спецификације производа (вина) за будуће српске ознаке.

Како би се истакло богатство различитости наших виноградарских региона, рејона и виногорја (које је резултат разноликости земљишта и климатских услова) у којима се одвија производња грозђа и вина, сублимирано кроз карактеристике и специфичности домаћих вина, у оквиру система географског порекла уведено је и обележавање вина са географским пореклом евиденционим маркицама (маркице квалитета и порекла). Ове маркице представљају „печат и гарант” високог квалитета, карактеристика вина које су резултат природних (климатских, земљишних и других фактора) и људских факто-

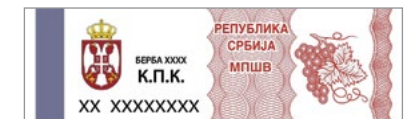
ра, као и провереног географског порекла. На тај начин, обележавањем боца маркицама квалитета и порекла, вина са географским пореклом произведена у Србији лако су препознатљива на тржишту, јер маркице својим бојама пружају потрошачима информације о томе којој категорији квалитета вина припадају, почевши од зелених

маркица за регионална („ГИ.” / „PGI” у ЕУ) вина, преко црвених за квалитетна вина са контролисаним географским пореклом и квалитетом („К.П.К.” / „PDO” у ЕУ), до љубичастих маркица за најбоља, односно врхунска вина са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом („К.Г.П.К.” / „PDO” у ЕУ).

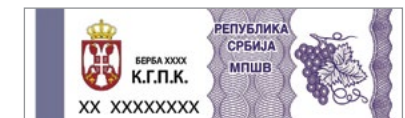
МАРКИЦЕ КВАЛИТЕТА И ПОРЕКЛА ЗА ВИНА СА ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ



Маркица за Регионално вино (ГИ.)



Маркица за Квалитетно вино са контролисаним географским пореклом и квалитетом (К.П.К.)



Маркица за Врхунско вино са контролисаним и гарантованим географским пореклом и квалитетом (К.Г.П.К.)

2. Винородна СРБИЈА

Винородна Србија

Винородна Србија обухвата територију целе Републике Србије на надморској висини до 800 m, као и подручја изнад ове надморске висине, уколико се она налазе на листи рејонираних подручја са већом надморском висином.

У оквиру винородне Србије налазе се три региона који представљају географске целине:

- виноградарски регион Централна Србија,
- виноградарски регион Војводина,
- виноградарски регион Косово и Метохија.

У оквиру три виноградарска региона налазе се 22 рејона са 77 виногорја и више виноградарских оаза.

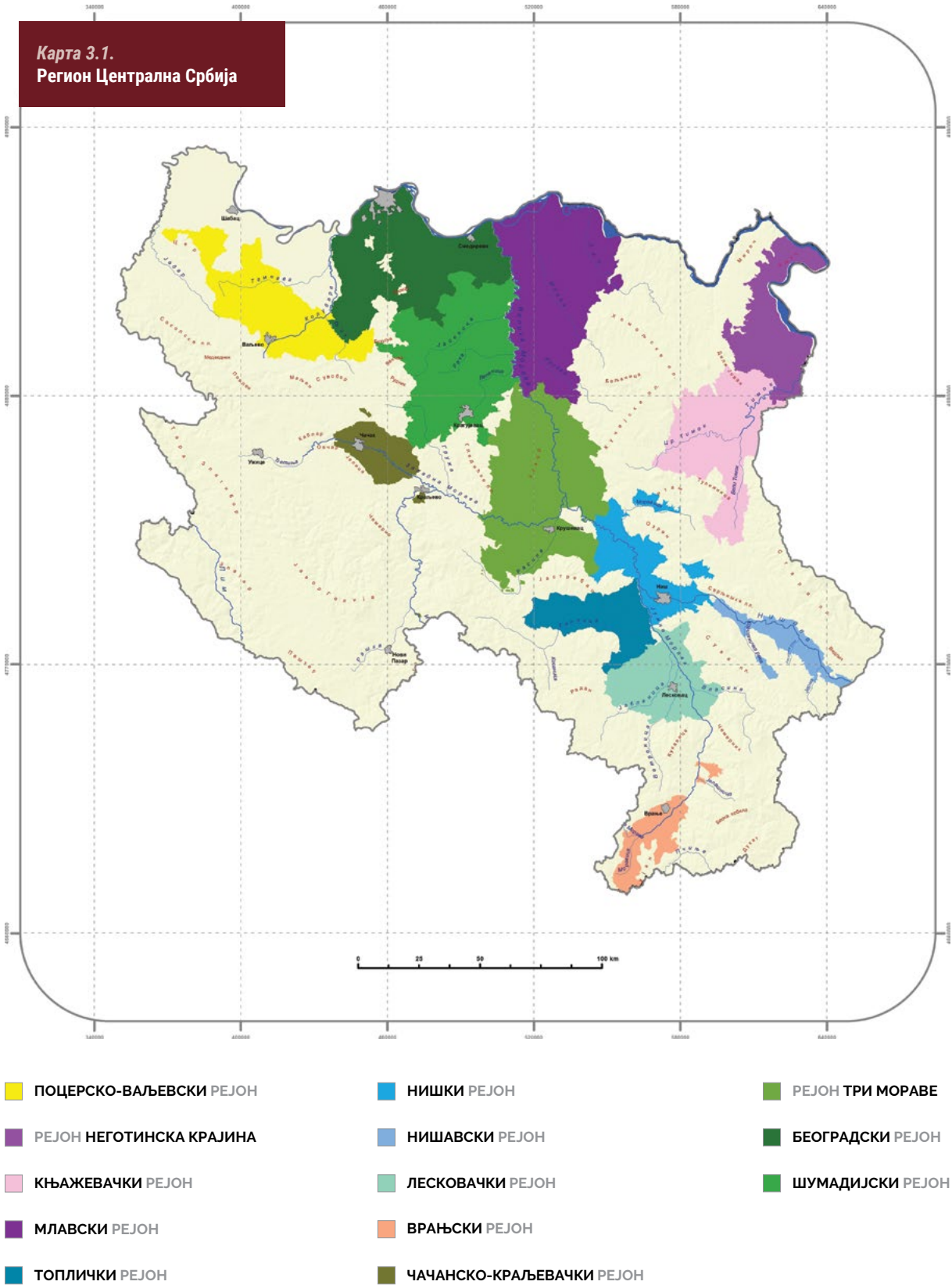
На основу података прикупљених пописом пољопривреде 2012. године, у винородној Србији, без региона Косово и Метохија (на подручју територије АП Косово и Метохија Попис пољопривреде 2012 није спроведен) има укупно 22.150 хектара под виновом лозом. У региону Централна Србија винова лоза се гаји на 17.118 хектара, а у региону Војводина на 5.032 хектара. Од површина под виновом лозом које су обухваћене Пописом пољопривреде 2012. године 77,3% налази се у региону Централна Србија, а 22,7% у региону Војводина.

Према подацима Министарства пољопривреде и заштите животне средине, на територији Републике Србије тренутно је регистровано 369 тржишно оријентисаних винарија, од чега је 225 винарија у виноградарском региону Централна Србија, 139 винарија у виноградарском региону Војводина и 5 винарија у виноградарском региону Косово и Метохија. Треба напоменути да у Србији, поред наведених комерцијалних винарија, постоји и велики број малих породичних произвођача вина који производе вино за сопствене потребе, због традиције или хобија, али свакако ови мали произвођачи, хобисти, могу у једном тренутку постати окосница руралног развоја појединих виноградарских подручја, комбинујући производњу вина са производњом других локалних производа.

* Републички завод за статистику организовао је анкетирање свих регистрованих винарија у Републици Србији. У публикацији су представљене винарије које су одговориле на анкету.

3. Виноградарски
регион

ЦЕНТРАЛНА СРБИЈА



Извор: Министарство пољопривреде и заштите животне средине.

РЕГИОН
ЦЕНТРАЛНА
СРБИЈА

- 1. ПОЦЕРСКО-ВАЉЕВСКИ РЕЈОН
- 2. РЕЈОН НЕГОТИНСКА КРАЈИНА
- 3. КЊАЖЕВАЧКИ РЕЈОН
- 4. МЛАВСКИ РЕЈОН
- 5. ТОПЛИЧКИ РЕЈОН
- 6. НИШКИ РЕЈОН
- 7. НИШАВСКИ РЕЈОН
- 8. ЛЕСКОВАЧКИ РЕЈОН
- 9. ВРАЊСКИ РЕЈОН
- 10. ЧАЧАНСКО-КРАЉЕВАЧКИ РЕЈОН
- 11. РЕЈОН ТРИ МОРАВЕ
- 12. БЕОГРАДСКИ РЕЈОН
- 13. ШУМАДИЈСКИ РЕЈОН



„TAMJANIKA” Marinkovic

Адреса	Левићи, Бучје
Виноградарски рејон	рејон Жупски
Виногорје	Моравичко
Телефон	+38137733191
E-mail	sladjan@tamjanika.rs
Website	www.tamjanika.rs
Година оснивања	2002.
Површина винограда	3,24 хектара
Површина винограда у сопственом власништву уписана у Виноградарски регистар	3,24 хектара
Локације винограда	Жупски рејон, Моравичко виногорје
Годишња производња вина	5.000 литара
Број регистрованих етикета /број предложених етикета	
Вина	
Бела вина	Црвена вина



Винарија „Маринковић” налази се на имању у Бучју, у близини Трстеника.

На падинама планине Гоч у селу Бучје 15 км од Трстеника налази се породични подрум вина Маринковић. Са подизањем винограда започиње још крајем XIX века, када се насељава у овај део винородне трстеничке општине и када је засађена мала површина винограда са сортама прокупац и тамјаника, а производња вина се базирала на количинама за сопствене потребне. Породица Маринковић се озбиљнијом производњом воћарства и виноградарства почиње да бави крајем XX века

Након 2000. године гради нови и савремени подрум капацитета 10.000 литара. Уводи савремену технологију у преради грожђа, ферментацији и неговању вина. Тако на тржисте излази 2008. године. са новим изузетним вином тамјаника. Поседује сопствене плантаже грожђа које се налаже на надморској висини од 100-250 м. што се показало као најбољи услов за производњу врхунских вина. Велико искуство преношено генерацијама, као и напредна савремена технологија, је омогућила да произведу из сопствених засада једно од најквалитетнијих вина у жупском крају - бела тамјаника, вино са контролисаним квалитетом и ограниченом количином производње.