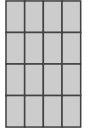


Vinograd u srcu Beograda

Medij - Rubrika: BLIC ŽENA - Van rubrike
Datum: Sub, 06/11/2021
Površina članka: 1062cm2
Strana: 36

Zemlja: Srbija
Autor: Branka Gajić
Deo: 1/2



Reportaža

Zaposleni u
Zavodu za
proučavanje
kulturnog
razvitka brizljivo
čuvaju lozu staru
skoro ceo vek

Vinograd u srcu Beograda

Berba stare slankamenke ne bi bila neobična da se ne dešava u jedinstvenom vinogradu koji čuva uspomene na velike ljude i o kom brinu zaposleni Zavoda za proučavanje kulturnog razvitka, u čijem se dvorištu na Dorćolu i nalazi

Beograd jeste ogroman grad i u njemu ima svakojakih čudesa, ali uvek uspeva da nas nečim iznenadi. Kako drugačije protumačiti poziv na berbu grožđa usred grada? Ko bi i pomislio da u blizini Kalemegdana postoji vinograd, „u krugu dvojke“, kako se obično kaže kada se naglašava da je nešto u strogom centru grada, pa još u jednoj ustanovi kulture.

Baš tu, u dvorištu Zavoda za proučavanje kulturnog razvitka, ZAPROKUL, nalazi se pravo blago Beograda, vinova loza koja će uz pažnju i ljubav zaposlenih u Zavodu za sedam godina napuniti sto godina. Bezmalobitno čitav vek je prošao od davne 1928. godine kada je lozu u svom dvo-

rištu zasadila jevrejska porodica Eškenazi. Nažalost, iz svog doma na Dorćolu svi su odvedeni u logor na Starom sajmištu i niko od članova te porodice nije preživeo holokaust.

Živi sećanje na jevrejsku porodicu

– Velika je simbolika da se te porodice danas sećamo i kroz vinovu lozu koja živi u njihovo ime. Kao dokaz da mi prolazimo, ona traje. Ova loza je kulturno nasleđe, ona je deo svih nas koji o njoj brinemo, deo ove naše kuće, ali i deo kulturnog nasleđa opštine Stari grad – priča nam Marko Krstić, direktor Zavoda, dok se sa prostrane tera-

se divimo čokotu koji je svoje grane pružio visoko, čak do drugog sprata zgrade.

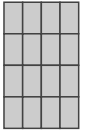
Vremenske prilike su nam uskratile zadovoljstvo da prisustvujemo berbi, ali su neke grane zbog nas ostale neobrane, i na tome im hvala. Želeli su da probamo, da se uverimo koliko je njihovo grožđe slatko.

Zaposleni u Zavodu imaju bezbroj priča o grožđu i eko-

loškom vinu iz njihovog dvorišta. Peda Pivljanin nam je kao poseban kuriozitet ispričao da je pre pet godina u okviru Dana evropske kulturne baštine povodom njihove loze održana i jedna ozbiljna izložba.

– Slobodanka Rakić Šefer, naša poznata slikarka, ovoj lozi posvetila je ciklus slika i nazvala ga „U slavu vinove loze“. Tako je ova sorta, stara slankamenka, dobila i umetničko priznanje. Srećni smo što je postala atrakcija naše opštine, pa se svake godine povodom opštinske slave Cveti u Gospodar Jevremovoj ulici upriliči i degustacija vina od naše loze.

Ova vina se ne prodaju. Probaju se u posebnim prilikama



Medij - Rubrika: BLIC ŽENA - Van rubrike
Datum: Sub, 06/11/2021
Površina članka: 1062cm2
Strana: 37

Zemlja: Srbija
Autor: Branka Gajić
Deo: 2/2

Slobodanka Rakić Šefer, naša poznata slikarka, ovoj lozi posvetila je ciklus slika i nazvala ga „U slavu vinove loze“



Slobodan Mrđa je jedan od svedoka otkrivanja i razvoja loze, koja danas zavređuje pažnju zbog ekološkog pristupa u njenom gajenju. Od njega saznajemo kako je slučaj umešao prste u ovu priču.

Čika Pera je lozi dao novi život

– Pre 30 godina naš Zavod je na Dan planete Zemlje organizovao savetovanje o ekologiji na koje je sasvim slučajno došao i Petar Despotović, agronom u penziji. U nekoj pauzi u dvorištu je ugledao krležjavi čokot i odlučio da mu vrati život. Sve do pre četiri godine naš čika Pera, kako smo ga zvali, ovde je provodio vreme brinući o lozi koja je dala prve grozdove samo koju godinu pošto je preuzeo brigu o njoj. On nam je rekao da se radi o sorti stara slankamenka, a njegovo znanje, pažnja i posvećenost utkani su u svaki grozd koji ovde sazri. Kasnije je gospodin Despotović zasadio i nekoliko novih čokota. Njih sada zovemo donja



loza, i to je ona koja je prekrila zid komšijskog zida – pokazuje Slobodan.

A ta donja loza takođe zavređuje pažnju, jer ju je stari agronom doneo iz manastira Uvac, kod Priboja, pa poče od loze od koje se u tom manastiru gaji od 1524. godine. Sigurni smo da bi bio srećan i ponosan da vidi koliko njegov trud poštuju svi zaposleni u ovoj kući.

– Znao je on da nećemo dozvoliti da loza ponovo zakržlja. On je toliko voleo ekologiju, kojom se i mi kao ustanova predano bavimo, da nikada nije dozvolio da se prska ili zaliva pesticidima. Bio je pionir organske proizvodnje po ekološkim principima. Sećam se da je rekao: „Loza i ja smo vrš-

njaci i zajedno se borimo za život. Nadam se da, kad ja odem, neće i ona otići“. I nije „ošla“ kako je, šaleći se, govorio čika Pera – seća se Slobodan.

Obnovu vinograda pomogao je i Eko-centar u okviru Zavoda, čiji su članovi u saradnji sa Despotovićem osmislili „Program eko-agronomije“ po kome se od prirode uči. Čika Pera je svojim spretnim rukama, znanjem, ljubavlju udahnuo ovoj lozi želju da opstane i dao joj novi život.

Od kutlače do muljače

U zaštiti od štetočina i bolesti, kao što su pepelnica i plamenjača vinove loze, koristi se bordovsku čorbu i sumpor. Od njega je ostalo da se redovno obavlja kontrola zagađenosti vazduha, a

uzorci zemljišta radi hemijske analize šalju na Poljoprivredni fakultet. Naravno, kad se postupak proizvodnje vina završi, ono se čuva u njihovom malom podrumu.

– Vina iz ovog vinograda se ne prodaju, već ga u posebnim prilikama mogu probati gosti i saradnici. Kada dođe vreme berbe, učestvujemo svi koliko nas ima, na volšeban način se ovde stvori sve što je potrebno, od gajbi i posuda, pa do kutlače i muljače – šali se Pera.

Zavod je 2007. godine započeo promovisanje svog vina pod geslom „Četiri E“ (ekskluziva, ekologija, estetika i etika) koje, od tada, stoji na etiketama boca. I kada u flaše sipaju vino, sete se čika Pere koji je često govorio: „Vinu je loza majka, zemlja otac, a vreme – njegova sudbina“.

Vreme je pokazalo da ova loza, osim što čuva uspomenu na jednu porodicu i jednog upornog čoveka, ima još poneku misiju. U senci njenih lastara već godinama se održavaju likovne, dramske i ekološke dečje radionice. To je i mesto okupljanja svih ekološki orijentisanih ljudi Starog grada, opštine koja je ovom dvorištu dala titulu najlepšeg u tom delu grada.

Branka Gajić

branka.gajic@bliczena.rs

6. novembar 2021.



37



OD BERBE DO DEGUSTACIJE

Oktober je i u ovom vinogradu vreme berbe. Postupak proizvodnje vina, od muljanja obranih grozdova, preko ceđenja, taloženja, previranja, otakanja i, napokon, flaširanja obavlja se na tradicionalni način, bez dodavanja hemijskih sredstava. Kad dođe vreme flaširanja, vino se toči u boce od pola litra, jer je to, po principima zdrave ishrane, dijetetska dnevna doza vina. Nisu to velike količine, ali vina ima dovoljno da se degustira u posebnim prilikama i značajnim datumima za sve ove ljude, saradnike i prijatelje ove kuće.