

## Imamo bogomdanu zemlju i klimu za uzgoj vinove loze

Izvor: <https://www.nezavisne.com/>



Objavljeno: 05.10.2019. by Bojana Petković

Slike: V.Tripčić

Ključne riječi: vinogradarstvo, vino, Republika Srpska

Ta nada, to je ono što kao posljednje vidimo u svakom vinu dok ga držimo i dok zagrijavamo prestudenu čašu toplinom svoga dlana, slušajući profani razgovor profanih ljudi. I trenutak ćutanja, dok posmatramo svijetlu površinu pune čaše, u stvari je potajna, nijema zdravica toj našoj nadi. Jer i u čaši najtamnijeg vina neizmjereno je tanak i pokretan odbljesak svjetlosti, kao odškrinuta vrata u predjele bez zvuka i znaka, bez lika i vida, bez svakog vina i opoja. I dok ćutimo zagledani u taj odbljesak, u nama pupi slutnja da sva vina ove zemlje nestaju kao kap vode na vrelom suncu, da smo pijući bez mjere i bez prestanka u stvari prošli žedni ovim svijetom i da ćemo se pojaviti na istini suva grla, ginući od žeđi za jednom kapi nepoznate milosti, pisao je književni velikan *Ivo Andrić* o nektaru bogova - vinu.



A da je, kako stara latinska izreka kazuje, u vinu istina (in vino veritas), spoznali su Banjalučani Boban Kovačić i Nebojša Milovanović, koji su, pored poslova kojima se bave, odlučili da im dodatna djelatnost budu zasadi vinove loze, odnosno proizvodnja vina. Ovaj dvojac je 2004. godine, nakon detaljne analize zemljišta, zasadio eksperimentalni vinograd sa 20 sorti vinove loze na području Banjaluke, u naselju Gornja Česma, radi pronalaženja najbolje sorte u odnosu na lokalitet i klimu našeg područja, a sa svrhom proizvodnje vrhunskog vina. Prvi čokoti posađeni su na brijegu, na zemlji crvenkaste boje, čije su nijanse crvene posebno izražene kada pada kiša, te vinarija osnovana 2018. godine nosi naziv "**Crveni Brijeg**".

Vinograd se nalazi na 360 metara nadmorske visine, a zasadi vinove loze prostiru se na dva hektara površine sa preko 7.000 čokota. Kovačić kazuje da je imati vinograd zahtjevan posao, ali da rad u vinogradu ima svoje posebne draži te da ništa nije teško ako se radi s ljubavlju.

Prvi čokoti vinove loze posađeni su na brijegu, na zemlji crvenkaste boje, čije su nijanse crvene posebno izražene kada pada kiša, te vinarija osnovana 2018. godine nosi naziv "Crveni Brijeg" "U zavisnosti od faze rasta vinove loze biće i to kako teče radni dan u vinogradu. S obzirom na to da je ovo naša dodatna djelatnost, u vinogradu smo poslije podne i vikendom. Veliku pomoć imamo i od naših prijatelja, koji priteknu u pomoć kad treba nešto uraditi 'akcijski'.

Kada je vinova loza u pitanju, najviše pažnje obraća se na 'kondiciju' čokota, odnosno na to da budu u što boljem stanju, jer samo zdrav čokot može dati grožđe visokog kvaliteta, a nama je u cilju da dobijemo grožđe što boljeg kvaliteta da bismo ga mogli pretočiti u što bolje vino", pojašnjava Kovačić proces rada u vinogradu. Navodi da su, otkad su posađeni prvi čokoti, naučili mnogo toga o vinogradu i vinu - da u vinu prije svega treba da se uživa, uz umjerenu konzumaciju, te i da još uče da je svaka godina posebna za sebe i da nije moguće dobiti dva identična vina od dvije različite berbe. "Zato se i kaže da imate u vinariji onoliko različitih vina koliko imate posuda i berbi", pojašnjava Kovačić.

Vinarija "Crveni Brijeg" proizvodi bijelo i crno vino, a uskoro planiraju na tržište plasirati i rose vino. Bijelom vinu, proizvedenom od sorti grožđa Sauvignon Blanc i Rajnski Riesling dali su Kovačić i Milovanović ime **Safikada**, a crno vino proizvedeno od sorti grožđa Merlot i Cabernet Sauvignon uzgojeno u vinogradu dobilo je ime **Castell Nostro**, po najpoznatijoj legendi grada na Vrbasu i viševjekovnoj tvrđavi. Kada je tržište na kojem se mogu naći vina iz vinograda Gornje Česme u pitanju, trenutno ih je moguće kupiti na području grada Banjaluke. "Osnovani smo 2018. godine i mlada smo vinarija, tako da idemo sitnim koracima i želimo prije svega da budemo prepoznatljivi u našem gradu. Naravno da razmišljamo i o širenju tržišta, ali zasad ćemo biti koncentrisani na lokalno tržište, prije svega zato što količine vina kojima sada raspolažemo nisu velike da bismo se upuštali u širenje na inostrano tržište", objašnjava Milovanović.

Suvoća ili slatkoća, skladnost kiseline i slojevitost okusa samo su neki od termina koji se spominju kada je okus vina u pitanju. Na naše pitanje šta je presudno da bi vino bilo kvalitetno, Milovanović kazuje da se vino pravi u vinogradu, te kada se proizvede kvalitetno grožđe, može se očekivati da će i proizvedeno vino biti vrhunsko. Pojašnjava da je bitna i primijenjena tehnologija, ali ako nemate zdravo i zrelo grožđe, nećete nikakvom tehnologijom moći napraviti vrhunsko vino. Kada je kultura ispijanja vina u našim krajevima u pitanju, a ako se u obzir uzme da je **vinska kultura** mnogo više od ispijanja vina - posjete vinarijama, vinskim podrumima, seminarima na temu vina - Kovačić smatra da naš kraj nema razvijenu vinsku kulturu na dovoljno visokom nivou, prije svega jer nema tradicije proizvodnje grožđa i vina na našem podneblju.

"Međutim, mislim da se tu stvari pomjeraju, jer sve više ljudi u našem kraju cijeni dobra vina, a sve više je sajмова na tu temu. Zato je veoma bitno da u budućnosti imamo što više vinograda i vinarija, a mislim da *imamo potencijal te bogomdanu zemlju i klimu za uzgoj vinove loze*. Naravno, da bi se proširili vinogradi i otvarale nove vinarije, potrebno je da se uključi i lokalna zajednica, grad, država, da se naprave i projekti koji bi stimulirali ovu proizvodnju. Najbitnije je da imamo potencijal da dobijemo epitet kao jedan vinarski i vinogradarski region", smatra Kovačić. Vinarija "Crveni Brijeg" ove godine je svoje crno vino **Castell Nostro** predstavila u **Beču** na "**International Wine Challenge**", kada su dobili **srebrnu medalju**, koja je Kovačiću i Milovanoviću potvrda da su na dobrom putu što se tiče kvaliteta vina.





Za kraj razgovora Kovačić pozdravlja činjenicu da se u banjalučkom kraju sve više ljudi interesuje za vina, ali i smatra da se u tom kontekstu ipak vidi zaostatak u odnosu na neke susjedne krajeve. "Sve više ljudi želi da obiđe naš vinograd i da probaju naša vina. Mi smo dosad bili posvećeni proizvodnji grožđa i vina, a ono što nam nedostaje je degustaciona sala da bismo upotpunili ponudu, s obzirom na to da smo nadomak grada i da je potrebno 10 minuta da dođete do naših vinograda. Idealno bi bilo da imamo objekat sa degustacionom salom, čemu ćemo i težiti u skorijoj budućnosti, jer tako bi ljubitelji dobre kapljice mogli da uživaju u našim vinima i uz to još da imaju prelijep pogled na grad", zaključuje Kovačić uz moto vinarije "Crveni Brijeg":

**"Generacija uzgoja vinove loze i proizvodnja vrhunskog vina počinje od nas."**