

PERO SAMARDŽIJA  
OVOGA MI VINA



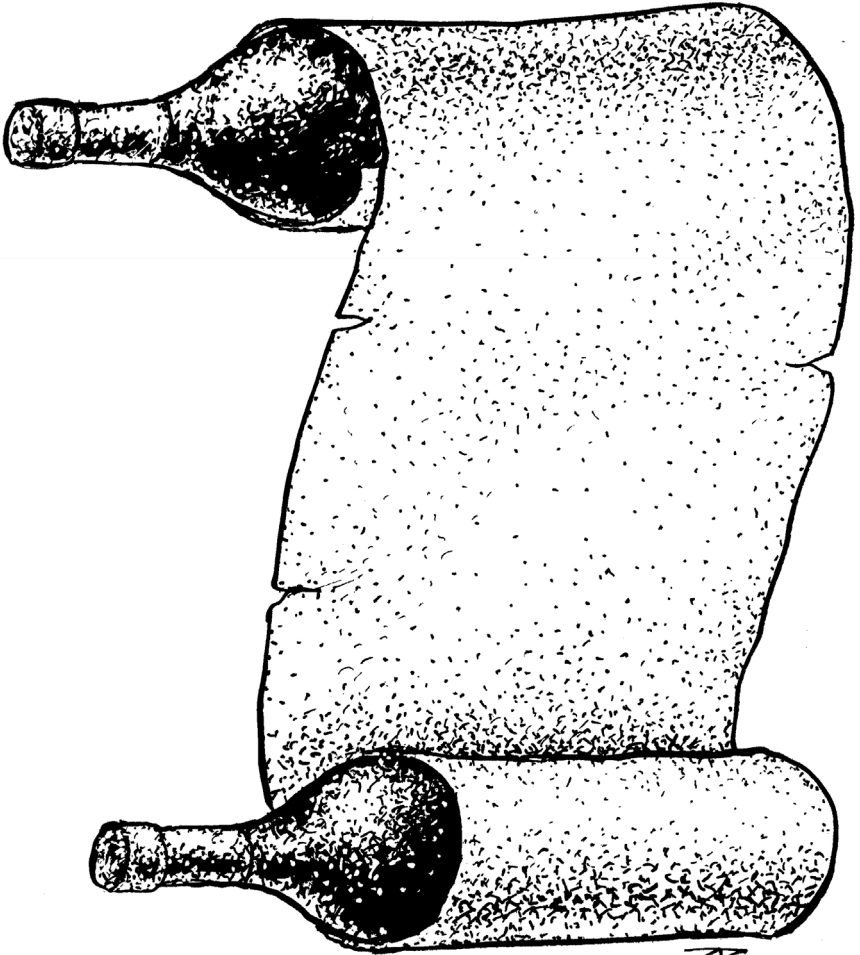
*Pero Samardžija*  
OVOGA  
MI VINA

*Ilustracije*  
Jugoslav Vlahović



PROMETEJ  
Novi Sad

Uspomeni na brata  
Đurđa (1941–2024)  
i zeta Aleksandra Jaćimovića (1956–2023)





Dragan Prole

## IGRA OTVARANJA I ZATVARANJA. KULTURNA ISTORIJA VINA

Čitajući vinske oglede Pere Samardžije pomišljamo kako drevna latinska sugestija da o ukusima ne vredi raspravljati deluje kao lažna i oveštala fraza. I zaista, *de gustibus et coloribus non disputandum est* prevodi se na svim svetskim jezicima istovetno kao i na srpskom. Poenta je da je ukus subjektivan, ne može se raspravljati tamo gde odlučuju subjektivne sklonosti i ne možemo se osloniti na zajedničke, opšte, „objektivne“ pokazatelje. Međutim, čini se da je reč o globalnom nesporazumu. Naime, pojam *disputatio* označavao je nekada onu vrstu rasprave u kojoj se na kraju dolazi do izričitih odgovora, do da ili ne, do afirmacije ili negacije početne premise. E do, takvog rezultata nije moguće doći kada je reč o ukusu i bojama. To bi značilo da o ukusu vina itekako vredi raspravljati, ali se nakon te rasprave ne može doći do isključivih odgovora.

U načinu na koji Pera Samardžija piše o vinu Francuzi bi rekli da se ogleđa dobar ukus, *bon goût*. On se prevashodno prepoznaje u pristupu koji čitaoca ne opterećuje i ne zatrpava rogobatnom terminologijom. Nema prevođenja govora

o vinu u neki metajezik. Zato priče o vinu Pere Samardžije ne liče na savremene likovne kritičare. Naprotiv, njegov je jezik pitak poput laganog vina, uvek je lak i lepršav, pristup mu je ljudski, sklon navođenju nekih lokalnih šala, osobenosti ili kurioziteta, poput one prema kojoj je upravo nepce „centar sveta“. Ova je knjiga zato mnogo više od subjektivnih procena pojedinih vina ili vinarija. Pored mnoštva ličnih istorija vezanih najčešće za osnivače pojedinih vinarija, tu su i povesti sa ocenjivanja vina na sajamskim manifestacijama, priče o vinskom turizmu koji je kod nas tek u povoju, pa čak i priča o jednom filmu *Sideways*, čiji glavni vinovnik je zapravo vino, odnosno uživanje u njemu. Nekome može da zvuči bizarno, ali nakon jednog jedinog filma, potražnja za burgundcem, ili pino noarom skočila je preko dvadeset procenata u SAD. Za autora ove knjige vino nije tek jedno među alkoholnim pićima. Ne, vino je život, pa mu se tako i pristupa. Zato je ovde istovremeno reč o životu vina i vinu kao životu. U pitanju je čitava mala istorija jedne kulture.

Ukus Pere Samardžije ovom se prilikom najviše iskušavao na prostoru vinograda Fruške Gore. Ipak, ni u tome neće ostati isključiv, posetiće Čemovsko polje gde se u crnogorskim *Plantažama* neguju i prave vranac i merlo. Tu su i priče o dinjaču sa Pelješca koji dobija ime od istoimenog potesa, pa i o afrodizijskim kvalitetima hercegovačke blatine. Tu je i storija iz mađarskog grada Eger, odnosno Jegra o tamnošnjem vinu bikaver (bivolja krv), kupaži, Samardžija bi rekao o „braku među sortama“ koji se sastoji od najmanje tri sor-



te crvenog vina koje se biraju od mogućih trinaest od kadarke preko tirana pa do cvajgelta. Nastojeći da uporedi neuporedivo, Samardžija skreće pažnju na razlike između kalifornijskog, nemačkog, francuskog i fruškogorskog šardonea. Pritom polazi od dve pretpostavke: da postoje kako nacionalni ukus, tako i nedostižna, vrhunska vina. Tako lakonski zaključuje „šabli je nedostižan, ali Fruška Gora je moja“. Bez negovanja vinskog patriotizma nema razvoja vinarstva ni u jednoj zemlji. Samardžijina knjiga je posvećena upravo tome.

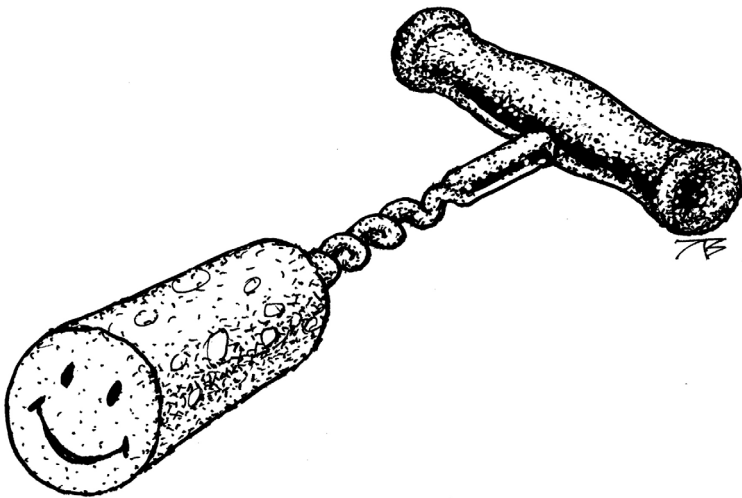
Ipak, nema neopravdanih veličanja, nema ostrašćenih ekstaza, niti preterivanja koja nisu retka kada se ljubav prema alkoholnom piću pomeša sa lokal patriotizmom. Priče o fruškogorskim vinima su i priče o Sremcima, kod kojih Samardžija prepoznaje izrazitu nepoverljivost prema inovacijama. Tako su prvi kupci prohromske buradi bili izloženi žestokom podrugivanju kako drže vino u cepteru. Nadalje, Samardžija konstatuje i nedostatak znatiželje, sklonost ka hodanju po odavno utabanim stazama. A bez žeđi za novim saznanjima nije zamislivo unapređivanje proizvodnje i bolji kvalitet vina. Kako god, manjak radoznalosti na kolektivnom nivou srećom nadoknađuju hrabri pojedinci, dovoljno odvažni u uvođenju novih sorti ili novih tehnoloških finesa. Vino ne iskazuje samo svoje biće, kazuje Samardžija, nego i biće, odnosno karakter svoga tvorca. Možda bi i na to trebalo da pomislimo prilikom prvog susreta sa nekim vinom. Da se osmelimo da u vinu prepoznamo vinara, odnosno barem neku karakternu crtu.

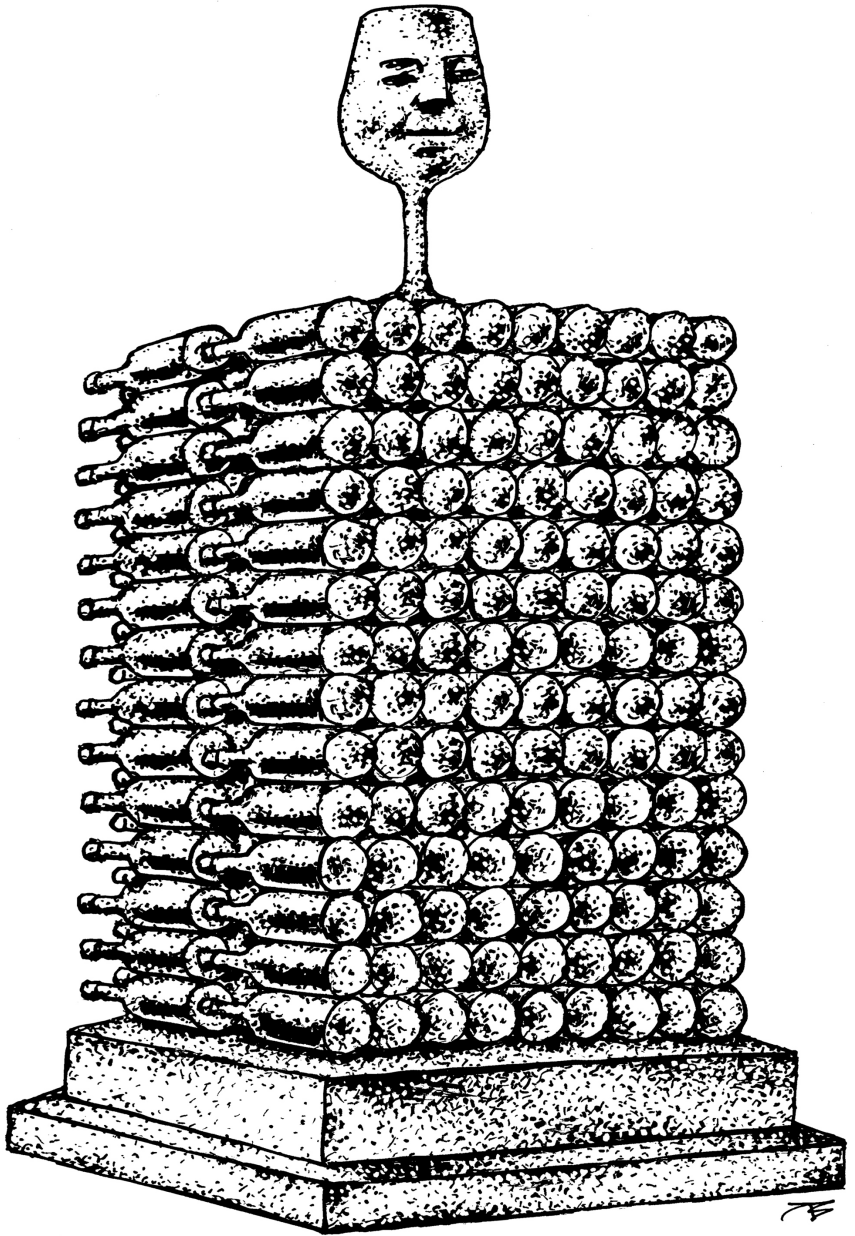
Čini se da je najuspešniji ogled po tom pitanju Samardžija napisao pričom o burgundcu Dragana Zarića čija vinarija se nalazi blizu manastira Novo Hopovo. Karakter vinara predstavljen je karakterom vina, jer pino noir je opisan kao nestabilan i preosetljiv u vinogradu, jogunast u sudovima za fermentaciju, mrzovoljan u bačvama za starenje, nepredvidljiv u boci. Kakva antropomorfna trans ljudskih osobina u vino? Uz priču kako u podrumu vino ume da, poput fakira, svoje životne funkcije svede na minimum, spremni smo da poverujemo da uprkos svim naizgled negativnim atributima, Zarićev burgundac obećava jedinstveni doživljaj.

Učimo od Samardžije i kako su francuski monasi cisterciti uveli klasifikaciju parcela na četiri vrste – od sopstvenog geografskog porekla pa do vinograda na kojima se uzgajaju najjeftinije sorte vina a pripisuje im se regionalno geografsko poreklo. Tome valja dodati i da njima, sva je prilika, dugujemo i tradiciju oplemenjivanja vina lekovitim biljem, koja je naročito prisutna nakon obnove proizvodnje bermeta u Sremskim Karlovcima. Poznato je da su ovi nenadmašni srednjovekovni zidari bili zaduženi za zidanje druge tvrđave na petrovaradinskoj steni, zvanoj *Belin izvor*, po mađarskom kralju Beli četvrtom, te je sasvim verovatno da se kultura mešanja vina i lekovitog bilja u fruškogorskim vinarijama negovala još od četrnaestog veka.

Napokon, ukupan utisak nakon čitanja Samardžijinih oglada o vinu, vinogradarstvu i vinarima sugerije da je na delu igra otvorenosti i zatvorenosti

sti. Najpre se misli na položaj vinograda koji vole ispučćen, a ne ulegnut teren. Poželjan je i nagib ka vodi koja pojačava refleksiju Sunčevih zraka ali i pomaže prilikom noćnog hlađenja. Idealna je pozicija istok-zapad zbog ravnomerne izloženosti. Nakon života na otvorenoj širini, grožđe postaje vino kojeg očekuje zatvaranje, „utamničenje“ u bocu, a posle toga sledi boravak bez svetla i u tišini. Duhovita su mesta na kojima Samardžija pomnije upozorenja da se ne viče i ne govori glasno u prisustvu buradi punih vina, jer se na taj način sprečava da se ono probudi. Nema uznemiravanja nečega što treba u miru i tišini da fakirski dozreva za budućnost. Kada pak sazri, ponovo sledi otvaranje, dekantiranje i susret sa nepsima. Nakon što pročitate ovo štivo, teško ćete odoleti da ne otvori neku od boljih boca koje čuvate. Živeli, jer „u vinu se zna čeljade“.





# MITOLOGIJA ŽEĐI

Davno je već kruh i vino ustoličeno u svete namirnice, one sadrže suštinu hrišćanstva. Popíci u šeminarju za ručak i večeru dobijaju vino, mornarima je vino bilo zagantovano na brodu. Sa tikvicom vina težak ide u polje kopati, bez balona razvodnjenog ribar ne izlazi na more.

U Dalmaciji od kad je svita i vika, vino je uz kruv bila osnovna namirnica, temeljna životna hrana. Narod je skovao bezbroj poslovice koje to svedoče. „Kruva i vina pa kuća mirna“ , „Kruv je rana, a vino je snaga.“

Kako ćemo pit vodu posli srdel. Ostaviš li se vina, moreš se ostavit i srdel. I šta će ti ostat. Samo kruv i arija!

Miljenko Smoje

## DAR BOGOVA

Ništa ne može biti korisnije za snagu ljudskog tela od vina, ali ništa ne može biti štetnije ukoliko ga čovek zloupotrebljava.

*Plinije Stariji*

I tako. Jednoga dana, postade svet.

Na njemu poče život i ponikoše mnoga rasti-  
nja. A najlepše od svih beše – vinova loza! Ostaci  
okamenjene loze, stari više od 80 miliona godina,  
nisu pronađeni samo tamo gde ona danas uspeva,  
već i na dalekom severu Grenlanda, na Islandu i  
na Aljasci. U mnogim periodima duge zemljine  
povesti u tim oblastima klima je bila topla i bla-  
ga i omogućavala vinovoj lozi da se grana, raste  
i cveta.

Čovek je nastanio svet mnogo, mnogo kasni-  
je. Njegova istorija relativno je veoma kratka, kao  
razumnog bića ona traje samo nekoliko desetaka  
hiljada godina, dok je tek pre par hiljada godina  
počeo da od lovca i stočara postaje ratar, da na-  
pušta špilje i šume i da gradi sebi nastambe, alat  
i oruđa. Uz kuće je, sigurno, vrlo rano počeo da  
uzgaja lozu, maslinu i smokve, jer su to biljke, koje  
i u divljem stanju daju privlačne i sočne plodove,  
ukusne, osvežavajuće i hranljive. Prema nekim  
istraživanjima, utvrđeno je da je vinova loza prva  
voćka koju je počeo da uzgaja.

Tako je počela civilizacija. Njenom pojavom,  
uz čoveka javlja se i loza čije plodove je on već  
onda znao da prerađuje u vino, kako bi sačuvao  
hranljivi sok za zimske dane, a i da bi se snabdeo  
sa ugodnim osvežavajućim pićem.

To je zapravo istorijska potvrda konstatacije da je grožđe jedino voće koje samo sebe čuva. U vreme kada se o modernoj tehnologiji čuvanja sveže hrane, a sveže voće i povrće se imalo samo za vreme kratkih sezona, vino je uistinu bilo dar bogova. Sa samo malom intervencijom drevnog čoveka, grožđe je davalo vino. To je bila hrana sa ukusom svežeg voća koja se mogla pohranjivati i transportovati u postojećim uslovima. Uglavnom je ostajala u pijaćem stanju od jedne do druge sezone, a ponekad čak i mnogo sezona.

Činjenica da je vino izazivalo euforiju nije promakla našim davnim precima. Ono je postalo ne samo sastavni deo ishrane nego i socijalni napitak korišten za proslave, gostoprimstvo i zabavu gostiju.

Rođeno zajedno sa civilizacijom, njegova proizvodnja napredovala je uporedo sa njenim razvojem. Dok je na nižim stepenima razvoja vino bilo jedan od stubova ishrane, pre svega koristan izvor energije, u razvijenijim i bogatijim društvima, u kojima ljudi imaju više vremena i novca, ono više nije elementarna potreba već pokazatelj dobrog i ugodnog života. Raznolikost vina dovela je do gradacije u kvalitetu i njegove selekcije: najbolja vina za posebne prilike i uvažene goste, jeftinija ili prosečna, masovna vina za svakodnevnu upotrebu. Tako je ono rano postalo komercijalni proizvod koji je trebalo poznavati da bi se pravilno procenjivalo i kupovalo. Kao rezultat toga vino je duboko prodrlo u socijalno tkivo i kulturu toga vremena i zemalja iz kojih i mi potičemo.

„Hajde, hajde dobro vino je prijatan član porodice ako ga se dobro koristi, Ni reći protiv njega!“

*Šekspir*

Litra vina zadovoljava jednu osminu čovekove dnevne potrebe za hranom, a ujedno mu pruža devet desetina dobrog raspoloženja.

*Dr Fabre*

Zanimljivo je da o poreklu vinove loze i istoriji njenog gajenja još nema jedinstvenog mišljenja naučnika. Većina ih smatra da se vinova loza počela gajiti pre otprilike 7000 godina, na prostoru između današnje Turske, Gruzije i Jermenije, odakle se širila na istok prema Indiji, na jug prema Palestini i Egiptu, a na zapad preko Male Azije i Balkanskog poluostrva. Neki, opet misle da je taj početak krenuo s područja Sredozemlja, osporavajući da je loza u to područje stigla prenošenjem sa istoka. Dr Miroslav Milosavljević, tvrdi: „Pouzdanost se zna da su narodi s područja Sredozemlja, Crnog i Kaspijskog mora u Egiptu, Maloj Aziji, Mesopotamiji, Zakavkazju i Severnom Iranu gajili vinovu lozu još pre 9000 godina. S ovih ishodišta, sa pokretanjem i seobom naroda, kultura vinove loze se širila na jug i jugoistok - u Etiopiju i Indiju i na zapad – preko Male Azije na Balkan i u Srednju i Zapadnu Evropu“. (Biotehnika vinove loze, Beograd, 2012).

Spomenuću samo najnovije istraživanje prikazano u monografiji „Biologija i ekologija loza i vinove loze“ (Prometej, Novi Sad, 2018). U januaru 2011. objavljeno je da je pronađena najstarija vinarija na svetu. Smeštena u nizu pećina, u gradu Areni, u Jermeniji i stara je 6100 godina. Smeštena pored groblja, koje je bilo u pećini, vinarija je imala cednice za grožđe, veliki broj posuda za vrenje i čuvanje vina, šolje za pijenje vina, osušene čokote loze, ljuske i semenke iz bobica. Svi arheološki nalazi do ovog bazirali su se na pojedinačnim, malim posudama za vino odnosno na maloj proizvodnji vina. Najpre nije bilo dovoljno grožđa



za njegovu proizvodnju, jer je ono isprva pravljeno od grožđa divlje loze. Naime, divlja loza je imala i još uvek ima ženski cvet, te zbog toga neredovno i malo rađa. Otuda ni proizvodnja vina od njenog grožđa nije mogla biti značajna.

Pošto je ovo otkriće prvi primer proizvodnje vina „na veliko“, sa sigurnošću se može reći da je ono tada bilo proizvedeno od plemenite vinove loze „Vitis vinifera“, koja je zbog dvopolnog cve- ta mogla da rodi mnogo više nego divlja. Ovo je dokaz da nova plemenita loza nije starija od 6500 godina, tj. pojavila se krajem 5. milenijuma pre nove ere, zaključuje se iz ovog otkrića.

Otkako se nebom sjajni  
mesec kreće,  
Niko nije našao blagodeti  
veće od vina,  
Čudim se, zašto ga  
prodaju,  
Kad od vina ništa bolje  
kupit' neće!

*Omar Hajam, Rubaije,  
XII stoleće*

II 2022.

## MALA ISTORIJA PIĆA

Brojne egipatske freske, od V milenijuma, prikazuju pravljenje senika od vinove loze, kao i prizore berbe, zatim grožđa koje se mulja nogama, cedi kroz tkaninu ili u presi bez vijka. Tokom verskih obreda vino se delilo narodu koji je, u obične dane, morao da se zadovolji pivom ili vinom od nara ili palme.

Kad hoće da uveri nekoga u istinitost svojih reči i u iskrenost svoje namere, naš čovek se zaklinje u nešto što mu je najmilije i najsvetije: U Boga, sveca, familiju, čast, zdravlje...

„Hleba mi i soli“, jedno je od najčešćih zaklinjanja.

„Ovoga mi vina“ najsvetije je među starijim vinarima. Uverljivija je i od one o hlebu. I logičnije: posle disanja piće nam je najvažnije za život, usled njegovog nedostatka, mučimo se, stradamo, ginemo, najbrže umiremo. Brže, mnogo brže nego usled nedostatka hleba, hrane. Istraživači koji su pohodili tople i ledene pustinje to dobro znaju. Setimo se slika deportovanih zatvorenika u vagonima. Ili štrajkača gladu. Među svima njima nema ni jednog koji se usuđuje da štrajkuje žeđu. Svi piju. Baveći se ovom temom, Francuzi su još davno utvrdili da miš uginu deset puta brže od žeđi nego od gladi. Na glad se naviknemo. Grčevi u stomaku se brzo umire pod blagom tupošću, pa čovek može čak i da nastavi neki posao određeno vreme.

Žeđ vrlo brzo postaje strašna muka. Nepodnošljiva.

Do mnogih priznanja zahvaljujući žeđi dolazi se mnogo brže nego upotrebom mučenja i nasilja.

Objašnjenje je u tome što čovekovo telo čini više od tri četvrtine vode: krv, limfa, srž, pljuvač-

ka, suze. Postoji i ono što stručnjaci zovu „velikim unutrašnjim vodama“ koje natapaju žive ćelije svojim pritiscima. Ako pritisci oslabe, čak i sasvim malo, telo se stropoštava. Izdržaće nedeljama da ne jede. Ali ni dva dana da ne pije.

Kaže se „nit pije, nit jede“. Na prvom mestu je „pije“.

Hristos se na krstu nije žalio na glad. Osim strašnih tetanusnih grčeva njegovih udova, trpeo je još jednu muku: užasnu žeđ. Hristos je odbio omamljujuće piće od žuči i smirne koje su obično nudili mučenicima da bi ublažili njihove muke. Ali, nekoliko trenutaka pre smrti, nije moga da uguši vapaj: „Žedan sam“. I sa sundera nataknutog na vrh koplja, uzeo je vojničko piće „posca“, vodu sa malo sirćeta.

Nikada u istoriji naše civilizacije nije bilo toliko poželjnih pića kao što ih imamo danas. Kao i toliko različitih, među kojima ima i otrova. Zato se razvilo izvesno umeće pijača, nauka o pijačama. Vino, pivo, jabukovača, jaka alkoholna pića, čaj i kafa mogu biti veoma korisna ako su praćena umećem pijača, znanjem i razboritošću. O svakom piću zato treba govoriti ne zaboravljajući sveprisutnu istoriju hrane i ljudskih radosti i muka. Potražiti za svako odgovor kako se pravi, kako se pije ili kako se može piti u smislu uživanja u piću i jelu.

Dr. A. Mauricio, autor referentne knjige iz 1932. *Istorija biljne prehrane. Od praistorije do naših dana* (L'Histoire de l'alimentation végétale. Depuis la préhistoire jusqu'à nos jours), kaže da su praistorijski čovek, kao i ljudi koji danas žive

Vino je stolu ono što je cvet vrtu, sunce voćnjaku, a ljubav srcu jadrnika ono širi miris, stvara raspoloženje, oduševljava. Stoga ga treba piti nežno, s poštovanjem i zahvalnošću.

*Bernažeta*

Neka mi je ovo poslednja  
čaša ako te lažem.

Tako zdrav sutra osvanuo.  
Tako ja zdrav bio i ko mi  
je mio.

Tako me bog od  
nečastivog sačuvaao.

Tako mi konca koji me  
čeka.

Tako mi krsne sveće.  
Tako mi krsta časnoga.

Tako mi lijeva desnoj ne  
pomogla.

*Zakletve*

primitivnim načinom, čuvali plodove, korenje ili lišće u nepropusnim udubljenjima stena, prekrivali ih kamenom ili su ih mrvili i mešali sa vodom. Tako su redom nastale tri velike grupe budućih pića: slatka, kisela i alkoholna.

Slatka pića nastajala su od sočnih plodova i bobica koje su, nesumnjivo sakupljale pre svega žene: kupine, jagode, trešnje, bobice zove, maline, neko slatko korenje, slatki sok stabljike i drveće (javor, breza, platan, divlja trešnja): kao što se i danas radi u Severnoj Americi i kod Slovena. I divlji med koji prirodno teče iz ćelija i koji se meša sa vodom, te je tako nastala medovina, jedno od najstarijih pića na svetu.

Druga grupa pića nastala je iz drevnog običaja da se lišće, pupoljci ili plodovi kisele u udubljenim stenama, da se ispod poklopca od kamena prave taj „kiseli kupus“ i ti sokovi, delo mlečne bakterije koja se (blagoslovena bila) tu razvija, čuva ih od truljenja i daje im svoje etre, buke koji se oduvek ceni. Tako u davnoj prošlosti pronalazimo napitke koji su preci boršča, koji je danas veoma rasprostranjen i na celom severu i severoistoku Evrope, u celoj Severnoj Aziji i Severnoj Americi.

Na taj načini se došlo do kiselog mleka drevnih naroda: surutke, kefira – danas traženijih nego ikada.

Francuz Fernand Lekvien dodaje da su čak i divlje žitarice tako podvrgavane procesu mlečne fermentacije. Do otkrića vatre, čovek ih je samo mleo, da bi ih zatim natapao u vodu. One bi se koliko koliko ukiselile: Istina žvakanje je igralo svoju gotovo industrijsku ulogu: kao i danas kod