



ХРАНА И ВИНО ТЕМЕ ПРВОГ „FOOD TALKА 2013“

# Вински региони у формирању



**В**ино је, као и храна, рефлекс друштвених процеса, како се крећу друштвене и привредне прилике, тако се развијају и наши укуси, а да би то вино било пуно, да бисмо га осетили у свој својој лепоти и снази, треба да га упаримо с храном. Вино и храна су веома важни за човека. Човек изузетно жели да ужива у тим физиолошким лепотама у исхрани, тако да данас имамо један нови талас хедонизма, који се базира, наравно, на чулима.

Овако је између осталог о вину и храни говорио власник винарије “Мачков подрум” Сава Јојић, на Првој регионалној конференцији о храни “Food Talk 2013”, одржаној прошлог петка на Салашу 137, у организацији кулинарских магазина “Колор прес групе” - “Добра храна”, “Пошалај рецепт” и “Торте и колачи”. Мада је храна сасвим разумљиво била у фокусу пажње, и вино је добило запажено место на том скупу, на коме је учествовало стотинак професионалаца из области медија, производње и прераде хране, кулинарства, винарства и туризма из целог региона.

О божанском пићу у оквиру панела под називом “Ла Травијата: Како се прави добро вино” говорили су представница “Плантаже 13. јули” мр Весна Кликовац-Катанић, генерални директор винарије “Тиквеш” за Србију Александар Кокир, финансијски директор винарије “Златан оток” Јовито Вранковић са Хвара, власник “Подрума Вукоје” из Требиња Радован Вукоје, Само Симонич из словеначке винарије “Двери-Пах”, винар Сава Јојић и Љубица Радан из

Асоцијације сомелијера, винара и виноградарара Нови Сад, уз асистенцију модераторке из Националног удружења сомелијера Црне Горе Данијеле Радеч.

Каква је ситуација у винарству и виноградарству у региону могло се закључити из излагања Александра Кокира, који сматра да су Хрватска и Словенија, а пре свега Словенија, испред остатка некадашње Југославије.

- Земље из остатка региона не играју битну улогу у свету вина - изнео је Кокир своје мишљење. - У Србији је потрошња вина од 7 до 8 литара по глави становника, слично је и у Македонији, а 1989/90. године у просеку се пило 20 литара. Поред тога винска култура је на јако ниском нивоу, а и мало је винограда у Србији. Званично, у Србији



Александар Кокир



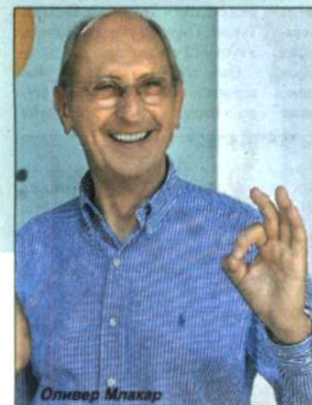
има 56.000 хектара винограда, али од тога је реално 25.000 под виноградима, остало се само води у земљишним књигама као такво земљиште и вероватно је запуштено. Ако знамо да је 1990. године било 115.000 хектара под виноградима, онда је јасно да је иза нас 20 година пропадања виноградарства у Србији.

По Кокировом мишљењу, за разлику од Хрватске која је регистровала стотинак

тинг који изискује пуно новца и да 95 одсто винарија не може себи да приушти одласке на такмичења и сајмове у свету. Структура извоза вина је такође неповољна, јер се извозе јефтина вина, уместо врхунских са заштићеним географским пореклом, која могу да постигну вишу цену на тржишту.

- Реалност јесте да овај регион, уз изузетак Словеније и Хрватске, није вински, још увек немамо вина која би на светском нивоу

## Кулинарске легенде



Оливер Млакар

На првом регионалном “Food Talkу 2013” било је речи о безбедности хране, о храни су говорили и гастро блогери и колунисти, као и власници и шефови кухиња најбољих ресторана од Алпа до Охрида. На конференцији су учествовале и легенде у кулинарству и водитељском послу Стево Карапанца и Оливер Млакар, аутори кулинарских бестселера и ТВ емисија као Јовица Јовчић, Вјекослав Крамер, Синиша Ђокић, Филип Ђирић, Валентина Смеељ-Новак и Лука Новак, Велимир Дејановић...

могла да се сматрају врхунским. Можда то звучи песимистички, али то је реалност - закључио је Кокир.

Само Симонич из Словеније је казао да ситуација у његовој домовини није пуно боља него у остатку некадашње Југославије и да Словенија на међународној мали вина исто тако не постоји.

- Има неких изузетака који успешно раде, али не можемо говорити о Словенији као о винској земљи - рекао је Симонич. - Мада је традиција и култура вина стара преко 2.000 година, ситуација је прилично конфузна. По мом мишљењу, последњих 20 година од када је Словенија независна, битан помак није учињен. Ту нас чека пуно посла. Површине под виноградима су протеклих 20 година непромењене, око 20.000 хектара, а оно што највише забрињава јесте да 40 одсто производње још увек званично не постоји.

Насупрот овим констатацијама које имају песимистички призив, Љубица Радан и Радован Вукоје на овом скупу изнели су мишљење да је у минутих петнаестак година учињен значајан корак напред у винарству и да се реално не може очекивати да се за кратко време постане познат у производњи, у којој се неке земље у континуитету баве стотинама година.

З. Милосављевић  
 Фото: Н. Стојановић