ИНТЕРФЕСТ
фестивал на виното во Нови Сад

Пишува:
Игор ПАЧЕМСКИ, Дописник од Лондон

На централниот плоштад во Нови Сад од 26 до 28 јуни , се одржа петтиот Интерфест - фестивал на виното. Безмалку целиот град и неговите жители земаа учество во организацијата, присуството и акумулирањето на позитивна енергија, како двигател за успешно одржување на еден ваков настан.

Партиципираа винари и производители на винарска опрема од целиот регион. Винарии од Србија, Црна Гора, Хрватска, Унгарија, Словенија и се разбира Македонија разменуваа искуства, вина, полемики, мислења...

Со помош на USAID преку AgBiz Програмата, пет македонски винарии настапија како излагачи на заеднички македонски павиљон на фестивалот за вино на кој винариите имаа прилика да се презентираат пред увозниците, дистрибутерите и пред сите конзументи, љубители на вино кои во огромен број го посетија македонскиот штанд.

А сето ова во организација на луѓето од македонскиот „ВиноСкоп", кои охрабрени од минатогодишниот успех на нашиот фестивал, решија да ја прошират својата референца.

„Бар Код" беше дел од оваа успешна македонска винска мисија и заедно со нашите професионалци имаше чест да учествува во дегустациите, презентациите и комплетното сублимирање на оваа винска манифестација.

Македонскиот бастион на виното беше составен од пет наши добро етаблирани винарии : „Картал", „Шато Камник", „Радевски" , „Грков" и „Винар".

Ќе звучи претенциозно ама еве ќе ризикуваме и ќе кажеме дека овој штанд беше убедливо најкомплетен и со тоа најпосетен. Новосаѓани уживаа во фолклорната декорација, традиционалната храна со која ги спарува македонските вина, и сето тоа сервирано со македонска етно музика спакувана во модерни и џез елементи перфектно изведена од етно бендот „Монистра". Позитивни коментари, воодушевување и пофалби имаше многу и за истите ние нема да пишуваме, нив може да ги прочитате во неколку стручни српски магазини и списанија за вино и угостителство. Тоа што сепак тие нема да го објават а ние ќе ви го кажеме како дел од нашата перцепција и искуство е дека и покрај брзото развивање и напредување на винската индустрија во соседните земји, македонските вина сеуште се недостижен лидер и водич за висококвалитетни примероци на оваа уметност. Убавото е во тоа што со оваа оценка се согласија скоро сите учесници на фестивалот, освен дел од суетните хрватски винарии кои, и тоа како имаат причина да бидат загрижени.

Но ајде, по ред да ве запознаеме со сите поважни играчи на овој натпревар и „нивните најбрзи коњи". Разбирливо, домаќините беа претставени со најмногу винарии, гости, публицитет и дегустации. Кај нас малку се знае за српската винска индустрија, освен за неколкуте огромни производители кои нормално, успеваат да се одржат на пазарот со квантитет и... само со тоа. Но, сликата е изменета драстично во последните осум години , со појавата

на неколку десетици приватни винарии, кои со голем труд и посветеност , а и со големи инвестиции, почнаа барем малку да се доближуваат до дефиницијата за квалитетно вино. Винските подруми на „Ковачевиќ", „Виндуло", „Радовановиќ", „До краја света" , „Мачков подрум" и уште неколку други се достојни репрезенти на модерната српска винска индустрија. Поголемиот дел од српските винарии своите лозја ги имаат на падините на Фрушка Гора , свртени на јужна страна, а долу под нив поминува големиот Дунав, симбол на плодната почва и речна трговија. Исто така виногорјата на дел од винариите се наоѓаат во околината на малите градови Ириг, Ковиљ, како и во Сремски Карловци. Еден дел на квалитетни лозја има и во Вршац, но и во јужниот дел на Србија, во Лесковац. За ралика од ризлингот (на кој сериозно треба да поработат), белиот совињон е изненадувачки добар адут на српските винарии. Присутна е тревната и хербална нота карактеристична за оваа сорта, но и овошната свежина со ароми на кајсија и праска кои на ова вино му даваат свежо и лесно тело. Српскиот совињон блан е со поизразени киселини, на момент недоволно избалансирани, и со пократок период на задржување на вкусот од вообичаеното, но сепак остава впечаток на добро изработено и надежно вино за тамошната винска индустрија. Шардоне е сорта која успева скоро секаде, па така многу народи и региони може да се пофалат со солидни примероци на ова вино. Иако малку побледо на боја и со релативно средно тело српските примероци на шардоне (барем она што беше присутно таму) се одликуваа со извонредно богат и раскошен збир на овошни ароми на диња, ананас и банана, а оние неколку барик примероци не беа преоптоварени со присуството на даб, чад и тешки ванили кои понекогаш и за некои љубители на виното се претерани и го задушуваат овошниот карактер.

Во делот на црвени вина,климатските услови за винарство на оваа земја се најизразени. Локалната и мошне популарна црвена сорта Франковка е дел од палетите на скоро сите српски винарии и е вино од кое не треба многу да очекувате, но кое служи за неформална дружба и народни седенки каде што целта е да се стигне до врвот на расположението без многу да се бара од богатиот свет на мириси и вкусови. Вино во „Божоле стил" со лесно тело и скромно овошно буке, најчесто со нехармоничен спој на киселините и танинот, „франкофката" и нема амбиција да биде врвот на српското винарство туку нејзин комерцијален и допадлив дел за одредена но широка потрошувачка маса. Ситуацијата кај мерло и каберне совињон е многу подобра. Примероците на мерло се добро избалансирани и овошни со карактеристични меки свилени танини, но и тука, а посебно и кај кабарнето се гледа недоволната количина на сончеви часови кои се потребни за полно,густо и концентрирано овошно тело на виното. Тој недостаток во српските климатски услови најмногу е изразен преку делумна анемичност на нивните црвени вина , а тоа е нешто што тие не би можеле драстично да го сменат, освен да се надеваат дека со постојано следење на новитеински трендови, инвестиции, едукација и се разбира многу труд ќе извадат максимален квалитет од своите услови. Српските винари се на добар пат да го остварат тоа, посебно со се поголемиот пласман на европскиот пазар што некои од винариите веќе го имаат, а пак иницијативата и трудот кои донесоа многу добри резултати во последно време се вредни за пофалба и почит.

Црногорските винарии се далеку поискусни и посамоуверени од нивните колеги во Србија. Вечната полемика помеѓу Македонците и Црногорците за потеклото на вранецот добива големи димензии , но се паѓа во вода кога ќе ги споредите двете изведби на оваа сорта. Црногорците ќе треба или да поработат повеќе на квалитетот на вранецот ако го сакаат за свој, или да се откажат од апсурдноста на идејата дека некои лозари од Неготино и Кавадарци пред 300 години на коњи отишле во регионот Зета во Црна Гора, ги земале првите клонови на вранец, и ги донеле во Македонија . Иако пробавме многу добри примероци на вранец посебно од најголемата визба во Црна Гора „Плантаже" , сепак на мислење сме дека тоа не е максимумот што може да се добие од оваа црвена (а не црна!?) сорта на вино. Во стилот на „добар но не и одличен ,за разлика од македонскиот вранец, овој се одликува со полесно тело, истата овошна арома на кисело зрнесто овошје но со помал екстракт и интензивност, а со релативно подобра бистрина што веројатно се должи на подетална филтрација кај некои винарии. Како и да е, сега покрај политичката независност ,Црна Гора е на добар пат да го оформи и својотински идентитет кој може многу да придонесе за економскиот развој на земјата.

Хрватските винарии беа во мал број , и најчесто беа претставени преку своите „малвазија", и неколку примероци на „плавац мали" и „дингач" од полуостровот Пељешац. Релативно добри примероци кои сепак не ја оправдуваат релацијата цена- квалитет, прескапи за европските, македонските па дури и за своите домашни животни стандарди. Оваа лекција на квалитетно но не и прескапо вино изгледа најбрзо ја учат Словенците (како и секогаш). Имено, имавме прилика да дегустираме одлични примероци на пенливо вино, купажа од ризлинг и шардоне од винаријата „Радонска горице" за сосема прифатлива цена од 9 евра за шише. Тоа, како и млада „малвазија" берба 2007 од делот на Словенска Истра за 5 евра од шише, се школски пример како би требало да се пласираат квалитетни но и ценовно конкурентни вина.

Македонските винарии презентираа широка палета на сортни вина. Сомелиерот на годината во Србија давајќи акцент на одличниот квалитет на Македонските вина добиен со единствената комбинација на почва, сонце и знаење на винските мајстори со искрена почит ги презентираше нашите вина. Почна од ризлингот на винарија „Картал" со коментар дека е еден од најдобрите ризлинзи надвор од

Германија . Продолжи со пино ноар на винарија „Грков", можеби единствената винарија што го имаше ова вино на Интерфест, со исто така високи и позитивни оценки. Тука беше и винарија „Радевски", со солидна палета на мерло, вранец, и посебно полуслаткото шардоне од доцна берба, што е главен адут на оваа винарија. "Винар" беше претставен како винарија со широка палета на вина, а со релативно прифатливи цени за привлекување интерес. Голем впечаток остави нашата ексклузивна винарија „Шато Камник", со своите дизајни на шишиња, етикети, и конечно вино. Винарија со мал ,но ексклузивно селектиран потенцијал спакувано во одлични приказни како визуелни така и суштински. Вината се скоро сите барик примероци, интензивни, полни, одлично избалансирани, сериозни. Повисоката цена што е нормална во вакви случаи, не ги поколеба посетителите на фестивалот да се интересираат и дегустираат овие вина.

Се на се, одлична презентација на македонските винарии и македонската винска приказна, провокација плус, за во иднина повеќе винарии од Македонија да учествуваат. Почитта, интересот а и инфериорноста на другите винарии и посетители спрема македонските вина се чувствуваше во секоја прилика ,во секој разговор и презентација. Недвосмислено се зборуваше за потенцијалот на македонските услови, сонце и почва а со тоа и за македонското вино. Не треба многу да се презентира и продаде оваа наша винска приказна. Со мудри, здружени и несебични иницијативи, но и финансиска и советодавна помош како онаа на USAID преку AgBiz програмата, можеме да направиме македонските вина да се најдат на полиците, ладилниците или приватните вински подруми низ целиот свет.

Целта на USAID AgBiz програмата е да пружи поддршка на економскиот развој на Македонија преку проширено и еколошки одржливо производство и продажба на земјоделски производи со додадена вредност, оспособувајќи ги производителите и преработувачите да се конкурентни на регионално и глобално ниво. Во секторот „Вино" AgBiz обезбедува поддршка преку воспоставување на нови пазарни врски, организирање на тренинзи и обуки, техничка асистенција во воведување на нови технологии за подобрување на квалитетот, студиски патувања за размена на искуства, организиран настап на саеми, B2B средби, форуми итн. Програмата и во иднина ке работи на зајакнување на капацитетот и конкурентноста на македонските винарии со цел да можат што посоодветно да одговорат на она што се бара на светските пазари.