



POLJOPRIVREDNA STRUČNA SLUŽBA

“ SMEDEREVO ”

11 431 Kolari, Železnička bb, Tel. 026/711-035; 711-039

E-mail: zav.poljo.sd@sezampro.rs

B I L T E N

Godina 29

SMEDEREVO 11.09.2009.

Broj 11

SMEDEREVSKA JESEN

Svaka jesen u Smederevu bila je krajem veka veoma živa i vesela. Uz berbu i muljanje grožđa, čitava jesen je predstavljala praznik. I tako iz jeseni u jesen iz godine u godinu davne 1888.godine rodila se prva manifestacija „Smederevska jesen“. I tradicija se nastavlja. Danas grad Smederevo, a sa njim i ceo Podunavski okrug proslavlja 122. jesen. Spoj tradicije i kulture, dostignuća iz poljoprivredne proizvodnje, i privrede i turističke ponude čine sadržaj ovogodišnje turističko-privredne manifestacije.

Idući kroz gradski trg, oplemenjen bogatom ponudom našeg poznatog voćarskog kraja, grožđe, jabuke, kruške, breskve, med i proizvodi od meda..., stiže se do Paviljona iza zgrade Opštine gde se predstavljaju najznačajniji privrednici Smedereva i okoline.

U sva tri dana „Jeseni“ na deset štandova biće predstavljena turistička ponuda većih gradova pod nazivom „Srbija u malom“. Put nas dalje vodi do smederevske tvrđave gde će se predstaviti sva sela smederevskog kraja.



U centru grada, na Trgu postavljen je „Vinski grad“, u kome će se predstaviti proizvođači vina. Ulice ovog grada nosiće imena vina: Šardone, Merlot, Rilzling, Kaberne...

U Galeriji savremene umetnosti biće otvorena izložba umetničkih dela i suvenira, stvorene vrednim ženskim rukama.

U zgradi Muzeja otvoriće se izložba povodom 110 godina od prve izložbe grožđa i vina, kao i 100 godina postojanja Smederevske vinogradarske zadruge.

Svim učesnicima i gostima želimo lep provod i da im ova jesen ostane u lepom sećanju.

U SLAVU VINA I GROŽĐA

Sve je ovako počelo... davno, krajem devetnaestog veka iz Smedereva se izvozilo mnogo grožđa za Beč. Trgovci, obično Jevreji, iz Beča dolazili su u jesen, kada grožđe počew dobro da zri i zakupljivali su berbu celog roda. Dovodili su svoje devojke i žene koje su odvajale sazrele grozdove i čistile ih makazama od trulih i nedovoljno zrelih zrna. Pakovale su očišćeno grožđe u lepe i lake korpice od pruća. Korpice su bile obložene films papirom u raznim bojama, koji je obavijao grozdove sa svih strana. Na kraju uživale su kanapom poklopac od pruća za korpe.

Kotarice sa spakovanim grožđem tovarili su trgovci na austrijske bele lađe, koje su za tri dana stizale u prestonicu Austrougarske, i odmah se iznosilo na pijacu za prodaju. Odbačena zrna su stavljali u burad, koja su se nalazila u podrumima, gde se grožđe muljalo i pomoću prese cedila se šira.

Smederevsko vinogorje jedno je od najstarijih staništa vinove loze na našim prostorima. Pogodna klima blagih i sunčanih dunavskih padina stvorila je autohtonu sortu vinove loze, poznatu pod imenom „smederevka“.

Pored smederevke, koja se najviše uzgajala, cenjene sorte bile su hamburg, ćilibar, crveni drenak, kraljev drenak, beli drenak, ranka, lisičina, ružica...



Danas, u našim vinogradima se gaje sorte kao što su: Muskat hamburg, Smederevka, Muskat italija, Kardinal, Šardone, Italijanski i Rajnski rizling... i od novijih selekcionisanih sorata: Moldava, Viktorija, Mišel, Straženski i dr.

Još su stari Grci uživali u čarima vina i to toliko da su imali i boga Bahusa. Rimljani su imali boga vina i vinogradarstva –Dionisa. Verovatno je teško utvrditi dali je istinita izreka: IN VINO VERITA (VINU JE ISTINA), ali je prilično tačno da je vino uveseljavalo i nadahnjivalo mnoge generacije.

Kao što je poznato vino nastaje vrenjem grožđa. Grožđe mora biti optimalne zrelosti. Nezrelo ima manjak šećera i bez ukusa, a prezrelo je teško i nedostaje mu svežina. Obrano grožđe mora da stigne u vinariju brzo i neoštećeno. Grožđe treba dopremiti do prerade u malim kontejnerima, da se zrna ne bi zdrobila pod težinom.

Za proizvodnju belog vina treba grožđe odvojiti od peteljke, izmuljati i širu odmah odvojiti od kljuka u sud gde će se vršiti fermentacija. Jako je bitno da se kod belih vina odredi momenat završetka fermentacije, jer može doći do raspadanja kvasca, [to bi imalo negativne posledice po ukus i miris vina. Ono što je takođe bitno kod vina je sumporisanje ili zaštita vinobranom , zato se i tako zove vinobran.

Za proizvodnju ružičastih vina potrebno je grožđe odvojiti od peteljke, izmuljati i kljuk staviti u sudove gde će se vršiti fermentacija. Nakon toga treba se izmeriti procenat šećera u širi i korigovati do 18,5% (na primer 17,5% šećera u vinu, dodati jedan kg šećera na 100 l šire).Širi dodati 5g vinobrana na 100l radi zaštite šire i ispravne fermentacije. Po završetku fermentacije previranja dodati 10 g vinobrana na 100 l mladog vina, sačekati da se staloži, izbistri i skinuti ga sa taloga pretakanjem u čiste sumporisane i ovinjene sudove. Kod ružičastih vina po završetku fermentacije vino obavezno istočiti iz prevrele komine i zaštititi ga kao i belo. Sudove napunjene otočenim vinom ostaviti da stoje u hladnoj prostoriji ili podrumu do potpunog taloženja i bistrenja i onda proveriti da li je dovoljno zaštićeno vinobranom te ga skinuti sa taloga.



STO GODINA POSTOJANJA SMEDEREVSKE VINOGRADARSKE ZADRUGE

Osnivanje vinogradarske zadruge, smederevski vinogradari su pristupili krajem prve decenije 20. veka. Tačnije 19.04. 1909.godine. Tada je podignut podrum i bilo je 30 velikih bačvi. Za svoju slavu zadrugari su uzeli svetog Trifuna, zaštitnika vinogradara. Među zadrugarima bilo je i žena, kao i zadrugara koji su živeli u Beogradu, ali su imali vinograde u ataru smederevske opštine. Cilj osnivanja zadruge je da se pomogne smederevskim vinogradarima u proizvodnji grožđa, jer su Smederevci među prvima počeli sa kalemljenjem loze na američkoj podlozi nakon štete koju je učinila filoksera početkom osamdesetih godina devetnaestog veka, kao i da se privuku kupci za grožđe i vino.

Zadrugari su učestvovali na mnogim izložbama grožđa, vina i voća, i osvajali su vredne nagrade.



Smederevo je simbol grožđa i vina, i postoji obaveza da se vinogradarstvo i vinarstvo uzdigne tako, i da ovaj kraj ponovo postane lider u ovoj proizvodnji.

Savetodavci PSS Smederevo, rade sa velikim entuzijazmom na stvaranju jedne vredne vinogradarske zadruge uz pomoć proizvođača i lokalne uprave.

Bilten su uradili savetodavci PSS Smederevo

026/711-035, E-mail: zav.poljo.sd@sezampro.yu
11431 Kolari, Železnička bb, Smederevo