

Trgatev v Vojvodini

Edinstveni krokan z Bisernega otoka



Vinograd z muškatom krockanom na Biserne otoku



Da lačni trgači ne bi slabo opravljali svojega dela, je bil pred trgovino obvezen krepak banatski zajtrk.

Darja Zemljič

Vojvodina, dežela neskončnih plodnih panonskih ravnin, prerezana le z vodotoki, je na področju kmetijstva predvsem dežela vseh vrst poljščin, saj pridelujejo na poljih brez konca v glavnem pšenico, koruzo, sončnice, v zadnjem času tudi vse več soje. Trta je zadnja rastlina, ki jo povežemo s to pokrajino, pa vendar sredi Tise, na Biserne otoku pri Novem Bečeju, uspeva sorta grozdja muškata krockan. Vinograd s to posebno, aromatično sorto, ki se je udomačila sredi rečnih okljukov, je velik le sedem hektarjev, grozdje v njem pa so začeli s svečano novinarsko trgovino 6. septembra in nanjo so povabili srbski kolegi, člani združenja FIJET, slovenske novinarje, člane Društva turističnih novinarjev Slovenije, glavna trgatev pa se je začela 9. septembra.

Biserni otok je oddaljen od Novega Bečaja okrog tri kilometre, to mesto pa je v pokrajini Banat, medtem ko je stari Bečej na drugi strani Tise, v Bački. Banat je sicer znan po pisani družini prebivalcev, tam živi v sožitju kar 24 različnih narodnosti, upravno pa je razdeljen že od leta 1919 med Srbijo, Madžarsko in Romunijo. Prvo večje mesto, v katero se izseljuje prebivalstvo (poleg Novega Sada in Beograda), je zato tudi Temišvar. Sam Biserni otoček pa je že od nekdaj znan po izjemno plodni zemlji, na kateri so poleg grozdja pridelovali še melone, kutine, hruške, bil je pa tudi priljubljeno lovišče fazanov in druge divjadi ter raj za ribiče. Sedaj pa domačini poletja preživljajo na obali Tise na čolnih ali splavih, v središču Novega Bečaja pa za širitev turistične dejavnosti posodablja edini hotel z bazenom.

MUŠKAT KROKAN ZA STAVO

Muškat krokan je sorta, za katero se ne ve natančno, ali je prišla iz Alžirije v Francijo ali obratno, njena udomačitev sredi Tise pa ima zanimivo zgodovino in je povezana z grofovsko družino Rohonczy, ki so bili na območju Bečaja znani kot na-



Prvi grozdi muškata krockana so napovedali dobro letino.

Tatjana Vlaškalić, dipl. agronomka, ki je iz te sorte tudi diplomirala in se ukvarja z ekološkim kmetovanjem, sicer pa je danes turistična vodička, nam je dejala, da so grozdi te srednje pozne sorte srednje okrogli in zelene barve, dosežejo okrog 15 dekagramov, v zrelosti pa naberejo do 22 odstotkov sladkorja in med 5-7 g / l skupnih kislin. Vino je svetlo rumene barve z zelenim sijajem in zelo pitno, dosega tudi vrhunsko kakovost in je tudi geografsko zaščiteno. Cepiče za to sorto si pridelujejo lastniki na otoku sami, zanimivo pa je, da so jo kar nekajkrat poskušali posaditi na celini, vendar se nikjer drugje ni

udomačila. Glede na to, da že več kot stoletje uspeva v Srbiji samo na tem otočku, pa jo umeščajo med avtohtone znamenitosti te države.

NOVA KLET FLEUR D'ORANGE

Posestvo nekdanjih plemičev je bilo v času socializma v lasti tamkajšnjega kmetijskega kombinata Stara Tisa in začelo propadati, skupaj z njim pa tudi vinogradi in sadovnjaki v okolici vile Rahonczy. Sedanji vinogradi so stari 15 let in so bili krajše obdobje tudi neobdelani. Njihov sedanji lastnik Miloš Srečković iz Novega Sada je sedem hektarjev na otočku kupil za 300.000 evrov, v nasadu pa so še na desetini površine sorte renski rizling, sauvignon in modra frankinja. Pričakuje dober pridelek med 6 do 8 ton po hektarju, čeprav je bila zaščita vinske trte v letošnjem spremenljivem vremenu z veliko padavinami zahtevna. Pred dvema letoma je začel graditi ob vinogradu še klet, ki naj bi bila končana v prihodnjih treh letih. Kleti na otoku namreč ni bilo nikoli, saj so Rahonczyjevi vino negovali v kleti v svoji vili v Bečeju. Ker ima poleg vinogradov na Biserne otoku Srečković še 25 ha vinogradov, bo njena zmogljivost za 100.000 litrov vina. Prostor za nego in skladiščenje vina bodo na 2000 kvadratnih metrih, na 400 kvadratnih metrih pa še degustacijska soba. Končali naj bi jo v treh letih, vrednost naložbe je 1 milijon evrov, skupaj z naložbo v turistično dejavnost pa 2,5 milijona evrov. Ob njej bodo namreč izgradili še apartmaje in spa center z bazenom.

V vmesnem obdobju se je razpletla tudi pravna bitka za ime muškata krockan na steklenici. Potomci bečejskih grofov so zahtevali vračilo premoženja in prepovedali uporabo ime muškata krockan na steklenici, zato so ga v bivšem kombinatu polnili pod imenom Tiska perla. Spor je sedaj rešen in novi lastnik ga bo lahko spet polnil pod tem starim imenom, nova klet na otočku pa se bo imenovala Fleur d'Orange, kot imenujejo to sorto v Franciji, ker naj bi njen vonj spominjal na vonj cvetov pomarančevca.



Miloš Srečković

predni kmetovalci. Pridelovali so predvsem sadje in grozdje in ga, ker je bila njihova kakovost zelo cenjena, drago prodajali po Avstriji in širše. Poleg tega pa so vzrejali tudi dirkalne konje. Rohonczyjevi so imeli v Bečeju veliko vilo, na Biserne otoku pa poleg sadovnjakov poletno hišo, ki bi ji danes rekli vikend. V celem, takrat malem Bečeju, so živeli več ali manj samo delavci te grofovsko družine s svojimi družinami. Rohonczy Gedeon je na Biserne otoku prideloval melone in jih poimenoval Tiski biser, ta zelenjava pa je takrat uspevala samo na Biserne otoku in po tem je postal znan. V začetku 19. stoletja naj bi prinesel na otok še muškata krockan, po anekdoti naj bi ta dokaj radoživ potomec plemiške družine to storil kot izziv za stavo z grofom Ledererjem iz soseščine. Z njim je stavil, da bo zmagal tisti, ki bo posadil boljšo sorto vinske trte, in tako je prišel na Biserni otok muškata krockan. Vino je Rohonczy poklanjal samo tedanjim veljakom, ker ga je bilo malo, zanj pa je veljalo, da je tako dobro, da ga »kradejo služabniki«.

AGRI TECHNICA[®]

THE WORLD'S NO. 1

PRIDRUŽITE SE VODILNEMU SVETOVNEMU SEJMU KMETIJSKE MEHANIZACIJE

GLOBAL FARMING – LOCAL RESPONSIBILITY
Globalno kmetovanje – lokalna odgovornost
 Inovativno, pametno in prilagojeno lokalni specifični kmetijskih območij povsod po svetu.

2019

NIKJER DRUGJE SE NE BOSTE BOLJE SEZNANILI Z INOVACIJAMI KOT TUKAJ.
 10.-16. NOVEMBER, HANNOVER, NEMCIJA
 EKSKLUZIVNA DNEVA 10. IN 11. NOVEMBER

www.agritechnica.com | facebook.com/agritechnica

POTOVALNI PARTNER:
 Turistična agencija Veronika
 Ivanka Bizjak | Tel.: 01 839 63 50
 E-Mail: info@travel-veronika.com