

U VINARIJI SE KORISTI
NAJSAVREMENIJA
TEHNOLOGIJA



! Miroslav Kovačević kaže da je u Srbiji sve više vinarija, ali da on to ne doživljava kao konkurenciju jer konačan sud daju potrošači

VINSKA KUĆA NUDI IZBOR
NAJBOLEJE HRANE I VINA



Vino koje pije i princ Čarls

SLADANA VUKAŠINOVIĆ

Ako je u vinu istina, kako su govorili stari Latini, onda ona u kući porodice Kovačević, na obroncima Fruške gore, stanuje već 100 godina.

Tu je ušuškana u vinskih podrumima, koje su gradile tri generacije ove ugledne iriške familije. One su, svaka na svoj način, od proizvodnje ovog carskog napitka napravile umetnost. Zato ne treba da čudi što je „Vinarija Kovačević“ vratila staru slavu ovog vinogorja i ušla u najuži izbor za „Blic preduzetnika 2016“.

A da je slava bila velika, potvrđuje i to što su se vina sa ovog područja nekad točila širom Evrope, od bečkog dvora do engleskih kćerki. I od svih na svetu samo su sremska nosila epitet renesansna. Stara slava je davno zaboravljena, a novu strpljivo danas gradi vinar Miroslav Kovačević. Od svojih vina je napravio brend, čije je ispijanje postalo prestiž. Spoj tradicije i moderne tehnologije od ljubavi je napravio dobar biznis.

Do uspeha Miroslav Kovačević nije došao lako, iako

je u svojoj kući imao prave majstore vinarskog zanata koji su ga uputili u mnoge tajne stvaranja vina. Ipak, najvažnija lekcija koju je naučio od oca i dede je ljubav prema vinnogradarstvu. On je tu lekciju dobro upamtio i preneo i na 50 svojih radnika. Upravo ta emocija, koja je utkana u njegova vina, čine ih posebnim i izdvaja od drugih.

**SVAKO BURE
IMA SVOJU PRIČU.
A KOVAČEVIĆ, KOJI
IMA PETORO DECE, SVE
ĆE IH PRENETI
POTOMCIMA**

– Naša vina mirišu na ljubav i zato hoćemo da ih približimo svima. Zbog toga i stvaramo sorte koje mogu da im budu dostupne, kao i one koje mogu da kupe samo odabrani. Za njih pravimo posebne serije, a u njihov kvalitet su se uverili i mnogi svetski državnici, od Putina, princa Čarlsa, preko Angele Merkel do mnogih drugih. Počeli smo ozbiljnije ovim poslom da se bavimo 2001, kada sam sa- gradio novi vinski podrum. Tada je proizvodnja bila oko 10.000 litara godišnje, danas imamo kapacitet od dva miliona litara, ali proizvedemo oko milion boca vina – kaže Kovačević.

ČLANOVI ŽIRIJA

Ministar finansija Dušan Vujović, ministar privrede Goran Knežević, direktor Nacionalne službe za zapošljavanje Zoran Martinović, Aleksandar Gračanac iz Privredne komore Srbije, Jelena Bulatović iz Srpske asocijacije menadžera, Biljana Pešić iz Socijete ženerala banke Srbije.

PLANIRAJU IZVOZ U KINU I RUSIJU

„Vinarija Kovačević“ izvozi između 15 i 20 odsto proizvodnje, od čega najviše u zemlje regiona, pre svega BiH i Crnu Goru. Na listi izvoznih tržišta su i države evrozone, Skandinavija, kao i SAD i Australija, mada je tu reč o manjim količinama. Ove godine imaju nameru da izvoz prošire na rusko i kinesko tržište.

Vinske ideje Kovačevići su pretočili u boce. „Chardonnay“ i „chardonnay barrique“, „sauvignon“, „cu- vee piquant“, „rajinski rizling“, „rosetto“, „aurelius“, „bermet“, samo su neki od predloga za uvod u istoriju o „Vinariji Kovačević“. Sva su okićena značajnim međunarodnim i domaćim priznanjima.

Sve je više vinarija u Srbiji, ali ja to ne doživljam kao konkurenciju jer vinska kultura podrazumeva da se

stalno isprobavaju nova vina u ponudi. Uvek ima prostora za nove pikanterije koje će, na kraju, oceniti potrošači. I mi smo neprekidno u procesu kreiranja novih vina – ističe naš sagovornik.

On napominje da svi brendovi njegove vinarije beleže rast prodaje, ali je, po pravilu, rast veći kod novih vina.

Potražnja za našim vinima uslovljava je da proširimo kapacitete, pa smo 2013. kupili stari „Iriški podrum“. To

je građevina iz 1930. godine, kojoj smo zadržali autentičnost, ali i uveli moderne tehnologije. Nastavili smo tradiciju nekada nađaleko čuvenog vinskog podruma, pa smo već iz njegovih bačvi na tržište plasirali cenovno pristupačniju novu liniju vina „orfein“ – objašnjava Kovačević.

Dok ovo priča, iz očiju isijava ponos na sve što je uradio. Tvrdi da svako bure ima svoju priču i da će svaku od njih preneti i svojim potomcima.

Imam petoro dece i svi su upućeni u tajne vina. Porodicom smatramo i komšije koje rade kod nas od prvog dana i vole i nas i naš posao. Možda se zato naša vina izdvajaju od drugih jer se ne doživljavaju kao posao, već kao zadovoljstvo. Ti ljudi nam daju podstrek i da što pre realizujemo naš projekat izgradnje novog podruma od 7.000 kvadrata, kojim imamo nameru da spojimo sve, od proizvodnje do turizma. Iskustva i u tim vodama imamo sa našom vinskom kućom „Kovačević“, gde turisti mogu da degustiraju vrhunska vina i hranu – zaključuje Miroslav Kovačević.

Sutra: Zlatara „Andrejević“



KRITERIJUMI

profitabilnost ■ likvidnost
■ izvozni potencijal ■ broj zaposlenih i novozaposlenih
■ tehnološke inovacije ■ orijentisanost na zaštitu životne okoline ■ ostvareni doprinos u razvoju lokalne zajednice.

AKCIJA 10. GODINU ZAREDOM

Desetu godinu zaredom dnevni list „Blic“ u saradnji sa Socijete ženerala bankom izabrac naj- boljeg preduzetnika, ovoga puta za 2016.