



BOŽIDAR  
ALEKSANDROVIĆ

DEO NEBA  
I KOMAD ZEMLJE

O VINU I VREMENU

*Vino je traganje za bojama sumraka i svanuća tog  
jednog parčeta neba ispod kojeg ste zasadili čokot  
sa vinovom lozom u nadi da će vam jednog dana  
otkriti šta to šapuće sa nebesima kada se rađa zora i  
kada veče pada na njeno lišće i grozdove. Traganje  
za mirisima zemlje i njenih plodova. Traganje i u  
sećanjima i u snovima. Traganje za savršenstvom, za  
tom jednom savršenom kapi koja donosi providenje i  
otkriva tajnu vezu između prirode, loze i čoveka.*

# SADRŽAJ

FABRIKA POD OTVORENIM NEBOM	9
PROBLEM GLAVE	19
OVO TVOJE JE DESET PUTA BOLJE	29
TANDEM KOJI DOBIJA	43
OVO JE NEKA GREŠKA	53
NAJBOLJI VINAR	59
ŠAMPANJAC, ALI ŠUMADINAC	65
SALA ZA AUTOBUS	73
ČETIRI STUBA I TRI FAKTORA	79
UMEĆE GAJENJA SORTI	85
UMEĆE VINOGRADARSTVA	93
UMEĆE BERBE	101
OD SOKA DO VINA	109
OD BURETA DO FLAŠE	117
BELA VINA	131
ROZE VINA	143
CRVENA VINA	151
BUDUĆNOST VINARIJE	165
PORODIČNA PRIČA	173
HRONOLOGIJA VINA ALEKSANDROVIĆ	197



*Vino ima čudesnu moć da probudi naša sećanja, da nas natera da zastanemo načas, da se prisetimo života samog i onoga što je najvrednije u njemu. To su naša sećanja na drage trenutke sa dragim ljudima.*

*Mirisi grožđa i vina su mirisi našeg detinjstva. To su neobični mirisi, rođeni u oplenačkoj zemlji. Oni mirisi koji vas pogode tako snažno da zastanete u hodu, da se probudite iza sna, prisećajući se nekih dana, nekih dragih ljudi, nekih malih životnih radosti na koje tako često zaboravljamo. To su mirisi tek procvetale vinogradarske breskve u dedinom vinogradu, mirisi ogrozda u živici u kojoj smo se krili tokom dečjih igrarija, to su mirisi oplenačkih šuma i prvih vrganja posle kiše; to je belo cveće koje preko noći obeli livade ispod vinograda, to su mirisi zarudelih breskvi i kajsija u očevom voćnjaku, to je majska lipa u stričevom dvorištu, to je pokošena trava čiji se miris širi iznad oplenačkih brda, dok kosači brišu oznojena čela i doživaju se grlenim šalama i smehom. To je suvo voće na Badnje večer. To je miris svežine uštirkanog slavonskog stolnjaka, koji majka prebacuje preko trpeze, puneći je novim mirisima hrane, sopstvenom rukom uzgajane u bašti pokraj kuće. To je miris slavlja i veselja u dugoj slavonskoj noći kada najbliži i najdraži okupljeni za trpezom podižu čaše oplenačkog vina i pevaju do jutra. To su mirisi, to su boje i ukusi koje tražimo u našem vinu.*

## FABRIKA POD OTVORENIM NEBOM

**P**RIČALI SU MI da je Miloš Aleksandrović, moj praded, bio jedan od najumnijih ljudi u selu. Pre Prvog svetskog rata, kod njega su u Vinču, kod Oplenca, dolazili meštani po savet, na razgovor i znanje o tome kako sačuvati rod, da li saditi krušku ili pšenicu, kako prehraniti porodicu, da li školovati ili ne školovati decu, da li se ženiti iz te i te familije ili ne. Moj praded Miloš je u Prvom svetskom ratu bio u jurišnom odredu Stepe Stepanovića i bio je ranjen sa sedam austrougarskih mitraljeskih metaka, jedva je preživeo, provodeći bolničke dane u francuskoj bolnici. Vaspitavao je svoje potomke da budu vredni, a bio je i veliki inovator: u okolnim selim u to vreme nije bilo voćarstva, jer se živelo od pšenice, kukuruza i stoke, a on je prvi zasadio kruške kaluđerke. To je bila prekretnica u našem domaćinstvu jer se ta kruška prodavala na beogradskoj pijaci i okolnim mestima, Arandjelovcu, Kragujevcu. Kruške su prenošene konjskom i kravljom zapregom, što je omogućilo da

naše domaćinstvo napreduje jer je to bio profitabilniji posao od uzgajanja stoke, pšenice i kukuruza. A zasadio je još i čuvenu šljivu požegaču. Konzumna sorta, vrlo slatka i kao stvorena za džem, a posebno vredna za spravljanje rakije, koja kad odleži daje vrhunski kvalitet. U takvom duhu inoviranja, rada i razvoja vaspitavao je i svoje sinove, Životu i mog rođenog dedu Aleksandra Lesu Aleksandrovića, bistrog čoveka koji je, iako sa četiri razreda osnovne škole, u vojsci naučio desetoprstno slepo kucanje na mašini.

U knjizi *Dvesta godina u Šumadiji; Aleksandrovići – Vinča – Oplenac*, koju je napisao Arsenije Aleksandrović, stoji da je prema popisu iz 1863. godine porodica Aleksandrović imala 32 ara vinograda. Krčenjem šume i kupovinom zemlje, rasli su i vinogradi, a razvijalo se i kalemarsvo.

Pradeda Miloš bio je vinogradar i u njegovo vreme imali smo dva hektara vinograda. To su bili vinogradi uz kolac, metar puta metar, 20 hiljada čokota. Bio je među osnivačima Venčačke vinogradarske zadruge u selu Banji, koja je u to vreme proizvodila dobra vina. Otuda je veza sa proizvodnjom grožđa i zadrugarstvom bila uspostavljena još pre Drugog svetskog rata na komercijalnoj osnovi, na udelima: mi smo bili deoničari, a pradeda Miloš još i među osnivačima i kao član Upravnog odbora. Pored toga, veliki doprinos u razvoju, pogotovo oplenačkog vino-

gradarstva i vinarstva – a dodao bih i srpskog – dao je kralj Aleksandar I Karađorđević. On je 1921–1922. godine na jugoistočnoj padini brda Oplenac zasadio 40 hektara sa visokokvalitetnim sadnim materijalom uvezenim iz Francuske. I tada su se naša Šumadija i Srbija prvi put sreli s francuskim sortama kao što su sovinjon beli, semijon, pino beli, pino blan, zatim pino noir, crni burgundac, što je oplemenilo sortiment. To su visokokvalitetne sorte grožđa koje su podigle kvalitet čitave regije jer su seljaci-vinogradari iz kraljevih vinograda uzimali vijoke, kalemili nove biljke, čokote i sadili vinograde sa visokokvalitetnim francuskim sortama. Bila je to prava revolucija između 20-ih i 30-ih godina prošlog veka.

U to vreme je i kralj Aleksandar Karađorđević bio akcionar i deoničar u Venčačkoj vinogradarskoj zadruzi. Imao je uslov da pri prodaji grožđa njegova kola ne čekaju red, pošto bi red mogao da bude po nekoliko kilometara jer su seljaci živeli od proizvodnje grožđa. I kralj Aleksandar je podneo zahtev Upravnog odboru, i normalno, Upravni odbor je doneo odluku da odbiju kralja jer nisu hteli time da remete dotadašnje uslove i procedure. Kralj se naljutio i u podnožju brda Oplenac sazidao je 1931. godine svoj podrum, najmoderniji podrum na Balkanu u to vreme, gde su mu i projektanti i oprema bila oslo-njeni na francusku školu vinarstva. Zaposlio je tada

Francuza vinogradara, zaposlio je Nemca Ota Kabeja kao enologa, i za jednu ekonomsku godinu sazidao je podrum u kojem je počeo da prerađuje svoje grožđe i da proizvodi vino. U tom podrumu kao mlad čovek, pripravnik, radio je kraljev podrumar Živan Tadić, koji je od Ota Kabeja učio zanat.

Lesin brat Života Aleksandrović, takođe veliki domaćin, kao vojnik Kraljevine Jugoslavije zarobljen je i deportovan 1941. godine u Nemačku, na granici sa Danskom. Tamo je proveo rat, u ratnom zarobljeništvu, ali i to je ostavilo veliki trag, jer dok je bio u Nemačkoj, shvatio je kako treba da izgleda privreda. Radio je kod velikog domaćina Nemca i video kako njihova ekonomija funkcioniše jer su zbog rata privredu praktično održavali ratni zarobljenici. Kad se 1945. vratio iz zarobljeništvu, odmah je uneo neke inovacije. Rekao je: „Od *malo* nema ništa, mora da se *ima*: ako se bavimo stokom, treba da imamo 50–60 krava; ako se bavimo svinjarstvom, treba da imamo 300–400 svinja, ako radimo voće, nema ništa od deset šljiva, nego treba da imamo dva-tri hektara šljiva.“ Pre Drugog svetskog rata, porodični vinogradi su zauzimali oko dva hektara i rađali dovoljno da preteknu potrebe kuće, tako da se još i tada sveže grožđe iznosilo na pijace, a vino prodavalo u rinfuzu. Tako su zbog njegovih ideja već 60-ih godina prošlog veka Aleksandrovići postali najnaprednije domaćinstvo u

čitavom oplenačkom kraju, a ne samo u selu Vinči.

Rođen sam usred tog zlatnog vremena, na dan Božića 1966. godine. Ime sam dobio bukvalno u bolnici kad je doktor, koji je porodio mamu u 10 i 10, rekao: „Nadice, dobila si božji dar, rodila si Božidar.“ I ta me je simbolika nekako pratila kroz ceo život. U bolnici u Beogradu samo sam ugledao ovaj svet, a mesto mog rođenja, odrastanja i sadašnjeg života jeste Vinča – za vreme starih Rimljana Vicea, u srednjem veku Vinica – selo koje je dobilo ime po vinovoj lozi i vinu. Mestom rođenja je tako određen i moj životni poziv i poslovni put.

Na početku, živeli smo u zajednici: pradedu Miloš, njegovi sinovi Života i Aleksandar Lesa, moj otac Slavomir – Slavko, deda Lesin sin, i majka Milena – Nada i moja sestra. A onda se, 1974. godine, Aleksandar Lesa sa tatom i mamom – sestra i ja smo tada bili mali – odelio od svog rođenog brata u drugo domaćinstvo.

Sestra i ja smo išli u seosku osnovnu školu. Škola je bila četiri kilometra udaljena od naše kuće, a do nje smo morali da pređemo i dva potoka. Iako smo u porodici uvek imali auto, kombi ili kamion, u to vreme jednostavno nije postojala mogućnost da nas neko vodi u školu i sačekuje iz škole, nego smo kroz selo, pa blatnjavim putem i po mrazu i po snegu i po kiši, sestra i ja odlazili i vraćali se iz škole. I tako četiri godine.

Sa šest-sedam godina prvi posao nam je bilo čuvanje ovaca: i sestra i ja smo čuvali ovce sa društvom iz kraja, te polagali seno stoci, čistili staju. Kad smo malo stasali, odmah smo bili u berbi voća i u berbi grožđa. Sećam se kako su me odvodili u vinograd prokupca. Prokupac ili kameničarka, kako smo je ovde u kraju zvali, pozna je sorta, pa smo je brali početkom novembra. Bio je mraz, a mi deca, prstići crveni, mama nas greje pored vatre. Kasnije su nas roditelji Slavko i Nada vodili po pijacama jer smo imali velike količine voća, šljiva, grožđa i bresaka, pa sam već sa 10–12 godina išao na pijacu na Zlatibor.

Moji su prodavali turistima voće, i tu sam sticao prva trgovačka znanja: naučio sam da merim na kantar, znao sam kako se dočekuje kupac i kako se ispraća, kako da se bude ljubazan, a savladao sam i rad s novcem. Sa 14–15 godina sam krenuo da radim sâm po pijacama: Ispred naše porodične kuće nalazilo se autobusko stajalište. U pet sati ujutru iznesu baba i deda dvadeset gajbi bresaka, sačeka se autobus, pa se u onaj boks autobusa ubace te breskve. U pletenoj torbici sam nosio kantar, autobus me odveze do autobuske stanice u Gornji Milanovac, ja iznajmim onog „taksistu“ koji biciklom i korpom prevozi od pijace do tezge na pijaci, platim ga, raspakujem tu robu, zakačim kantar i prodajem. Predveče nazad – pošto je to najčešće bilo za vreme raspusta, u sedam

sati ima autobus da se vratim kući – donesem pazar i stavim ga u porodičnu kasu.

Na more sam prvi put otišao u svojoj sedamnaestoj godini. Moja sestra Sneža i ja po celo leto smo brali voće, s babom i dedom: breskvu, pa jabuku, krušku, a u jesen i grožđe. Što mi uberemo, roditelji su prodavali na pijaci. Tako smo provodili leta i ranu jesen. Još tada, u mene se duboko usadila, što me prati do današnjeg dana, sudbina seljaka proizvođača i te fabrike pod otvorenim nebom: grad, mraz, kiša, nesigurnost, večito pogled u nebo. Pamtim kako kad se naoblači, kad od Rudnika sa jugozapada krenu crni oblaci, moja baba stavlja maramu na oči i kako se hvata za kosu i kaže: „Grad će nam pobiti sve, čime da prehranimo porodicu, decu?“ U našoj porodičnoj knjizi stoji da se od davnina zna da je Vinču često tukao grad, pa je narod svašta činio da umilostivi prirodne sile. Jednom su tako, po nagovoru neke vračare, uveli zabranu okretanja točka, odnosno zabranili da se preže stoka u kola i da kola ne prolaze kroz selo devet četvrtaka od Velikog četvrtka do četvrtka pred Duhove. A da neko drugi ne bi ušao u selo, postavljane su čak i straže.

Kao mali sam i ja osećao strah i jezu od grada, ali sam mislio da će oni nestati kako budem rastao. Međutim, kako sam sadio sve veće površine pod vinogradima, to se zapravo pojačavalo tako da sada

osećam mnogo veći strah, veću jezu i neizvesnost nego što sam i mogao da pretpostavim; jer nije isto kad imate deset hektara i sada kad imate devedeset hektara, a sve je pod otvorenim nebom.

U četvrtom razredu osnovne škole deda Lesa me je odveo u zasad bresaka da prvo naučim rezidbu breskve jer je ona nekako najlakša, više je samo proređivanje grana. U sedmom razredu osnovne škole sam već naučio rezidbu vinograda. U to vreme smo imali nešto više od hektra vinograda, u kojem su najviše bile zastupljene stonice sorte grožđa kardinal, afusali, muskat italija, a od vinskih smederevka, plovina ili dinka, kameničarka. Deda Lesa je imao veliki uticaj na mene i učio me je kako da se bavim voćarstvom i vinogradarstvom. Baba je vodila računa o meni i sestri, da budemo toplo i lepo obučeni, spremala je ručak jer su roditelji bili trgovci, zaduženi da preko leta i u jesen budu na pijacama, da unovče letinu. Preko leta su bili najčešće na užičkoj pijaci, zatim na zlatiborskoj, na Kraljevim vodama, a u jesen na Zelenom vencu, gde sam i ja kao student veoma često radio pošto smo imali svoje prodajno mesto, svoju tezgu, pa sam odlazio da prodam ono što bi njima od pretrodnog dana ostalo.

*Ne može se biti poljoprivrednik iz fotelje. Ako je proizvodnja u pitanju, znači da ste stalno tu, da osetite tu proizvodnju, tu fabriku, da konstantno pratite kako sve funkcioniše. Jer ćete u tom slučaju vrlo brzo uvideti šta ne funkcioniše i šta mora da se menja, i tako izbeći nepotrebne troškove.*