

Французи обнављају неготинске пивнице



Сирил и Естел Бонжиро дошли су у опустело Рогљево, закупили старе подруме и сада производе и извозе вино

Сирил у обновљеној, закупљеној пивници Фото С. Тодоровић

Неготин – У неготинском селу Рогљеву француски брачни пар Сирил и Естел Бонжиро, из Бургоње, увелико у три закупљена стара винарска подрума, саграђена овде у 19. веку, почев од 2008. године, приводе крају и своју четврту кампању за прераду и овојесење бербе грожђа. Извесно је да је берба берићетна као и прошлогодишња, а грожђе још и слађе, и да ће Бонжироови и ове године све произведено вино

из закупљених па обновљених рогљевских пивница отпремити у извоз.

Предусретљиви крепки педесетогодишњак Сирил – увелико у послу у каменој пивници саграђеној још 1851. године, а закупљеној на 15 година од рогљевског домаћина Станоја Жикића – каже да је у току берба и прерада 30 тона грожђа. За пуњење је припремљено 25.000 боца (бутелки) које ће његова Француска винарија из Рогљева (као „српски продукт“) извести у Француску, Јапан, Канаду, Белгију и Америку.

Још 2008. године Бонжироови су стигли овде из Кладова. Њихов сународник купио је тамо, две године раније, велику винарију „Кључ“ и ангазовао их као врхунске стручњаке. **За Естел нема тајни у винарству. Она је професионални енолог, као и више предака из њене породице, а Сирил је врхунски познавалац земљишта, педолог по струци.** Естелини имају у Бургоњи и чувену винарију „Chateli de choreu“, стару 700 година, а Сирила су свуда радо ангазовали сви који су подизали винограде да им сачини анализу земљишта.

Боља брачна комбинација није могућа – каже, шалећи се, на прилично течној српској језику домаћин Сирил. Када су нас овде из Кладова пријатељи довели на излет, одмах сам предосетио да ћемо се везати за ово село и његове старе пивнице. И Естел је била усхићена. И старим каменим винарским подрумима, каквих више нема у Европи, и квалитетом рогљевског грожђа.

Брзо су предузимљиви Французи „снимили“ терен, сунце и околне старе камене подруме, најидеалније за чување вина. Опчинила их је традиција и истинита прича која личи на легенду. О томе како су Французи куповали вина из пивница неготинских села Рајца, Рогљева, Смедовца, Штубика и још десетак околних. Плаћали су у 19. веку чабар вина (50 литара) великим златним „наполеоном“. Опасна болест филоксера била је у то време уништила француске винограде...

Исте јесени Сирил и Естел су у првој закупљеној пивници произвели вино за извоз. Па су закупили и обновили и другу и трећу, а једну стару зграду преуредили у свој дом. Ових дана купили су и већ обнављају и четврту напуштену пивницу. У Рогљеву су годишње и до седам месеци, а са шестогодишњим сином Сашом и зетом одлазе у Француску да предахну. Тамо су им старији синови Лук и Еме, школарци.

С пуно полета, одушевљени својим новим предузећем, Естел и Сирил кажу да им је баш добро кренуло. За две године, рачунају, биће и доброг профита. Људи су их срдечно примили. Радо им продају своје грожђе за прераду, баш како је уговорима прецизирано. А Бонжироови су купили

један стари виноград, на два хектара, са старим аутохтоним сортама грожђа. Од тог грожђа су Сирил и Естел направили вино „поему“ (тако српски пише на етикети на бутелци из које смо вино пробали). Бутелка „поеме“ продаје се у Француској за 15 евра, зато што је вино врхунско. Сачињено је од ризлинга, мускат отонела и беле тамњанике, по Естелиној рецептури.

Првом свом вину из Рогљева Бонжироови су дали име „обећање“ (на српском), друго је добило име „тајна“, следеће „поема“. Сва су врхунска. Од врхунског старог неготинског грожђа. Управо је сорте зачињак, прокупац, бургундац, тамњанику и мускат отонел Естел лепо укомпоновала са савременим сортама као што су каберне, шардоне, гаме ...

Не правимо никакву рекламу, људи дођу, пробају и купују – каже Сирил. Зато што је то вино баш онакво какво су и пре 200 година правили Французи и Неготинци. Управо се таква сада највише траже. И све из Рогљева одлази у извоз.

Пријатељи француске породице Слободан Жикић, Миодраг Стефановић и Живојин Петковић готово углас кажу да **од Француза има много да се научи**. Импресивно је да Сирил и Естел сами све постижу. Раде по цео дан, видно расположени. А посао огroman, и за десет људи. Не употребљавају хербицид у сузбијању траве и корова него чокоте окопавају мотиком. Нема хемије. Само незнатно сумпора и плавог камена у заштити, ни квасца. Раде како се радило у 18. и 19. веку. Ко од Рогљевчана жели тако, нека изволи. Бонжироови хоће да помогну, да уступе и своје купце. Њихова кућа и њихове обновљене пивнице су отворене за госте намернике.

Штета је само, веле Сирил и Естел, што се више таквог вина не производи у Рогљеву. И што је у овом рају пустош, што нема младих виноградара и винара. Не могу да верују да у овом селу, у оваквом поднебљу, сада једва живи стотинак људи, или осам пута мање него пре шездесет година. **И да на чувеном винарском брегу, пространој рогљевској „Страни“, сада готово да и нема винограда.** Ни десети део од оног што је било. А **од 150 чувених овдашњих пивница, трећина је потпуно рунирана.**

Lično Zapažanje:

Jedan divan primer i recept kako /i ko ?/ može da se revitalizuje, razvije i obogati naša privreda i stanovništvo.

„... француски брачни пар Сирил и Естел Бонжиро дошли су у опустело Рогљево, закупили старе подруме и сада производе и извозе вино.“

ali i opomena

“ што је у овом рају пустош, што нема младих виноградара и винара. Не могу да верују да у овом селу, у оваквом поднебљу, сада једва живи стотинак људи, И да на чувеном винарском брегу, пространој рогљевској „Страни“, сада готово да и нема винограда. од 150 чувених овдашњих пивница, трећина је потпуно руинирана.“

i savet

“.... Сирил и Естел сами све постижу. Раде по цео дан, видно расположени. А посао огroman, и за десет људи. Не употребљавају хербицид у сузбијању траве и корова него чокоте окопавају мотиком. Нема хемије.

... Бонжироови хоће да помогну, да уступе и своје купце. Њихова кућа и њихове обновљене пивнице су отворене за госте намернике.“

А ми смо овај предео већ били отписали, млади се иселили, стари изменогли, остали да умру, а за јавност ово је била заостала, запустела, неразвијена и безperspektivna “zabit”.

А колико још у Србији има оваквих “zabiti”, којима смо исту etiketu већ pripisali, а колико је тек оних за које ни не знамо да постоје, па ову etiketu нису ни стигли да добију ..I не само у области poljoprivrede ... Шта је са нашим пропалим јавним предузећима, и како то да само код нас они тако масовно propadaju и stvaraju губитке, а имају monopol, шта је са туристичким потенцијалима, termalnim изворима..., svugde vri од страних turista, а код нас...

Evidentno је да су znanje, praksa и svetsko iskustvo, али и drugačiji mentalni pristup и pogled на život preduslov да се овде ствари menjaju. Ponekad се pitam како би све ово uredio nemački или japanski човек kada би се овде zadesio slučajno, и то без ичега, само са својим mentalnim и radnim navikama !

Uvek sam smatrao да је једно од rešenja dovesti добро plaćen iskusni и dokazani svetski menadžment да vodi неко јавно предузеће, и čak га и preplatiti. Rezultati би morali biti као у svetskim korporacijama, а troškovi menadžmenta daleko ispod troškova naših tehno-partokrata, uzimajući u obzir njihove plate kojima би и taj isti menadžment pozavideo /*direktori nekih naših još uvek državnih banaka imali su или imaju и do 15-30.000 eura mesečnu platu !!!*, neefikasnost, nisku produktivnost, neznanje, neiskustvo, nestručnost...

Takođe sam često bio mišljenja да је država trebala /или treba/ sistemski да organizuje permanentnu obuku raznih stručnih profila /ne samo učenika/ на nivou cele zemlje, upućivanjem grupu по grupu на npr.tromesečnu obuku у razne privredno-proizvodne centre razvijenih zemalja, где би imali prilike да се директно upoznaju са tekućom praksom, stičući radna iskustva, upознаvajući poslovnu kulturu drugih naroda, и uočavajući njihove metode rada, али и potrebe njihovih tržišta. /neka delimična iskustva се već ispoljavaju у nekim našim sredinama, али то је uglavnom у vidu kratkih organizovanih izleta poljoprivrednika до međunarodnih sajмова или neposredno до inostranih privrednih dobara/.

Tačno је да би то све доста koštalo, али и bilo teško да се organizuje, али ubeđen sam да би efekti bili respektabilni, и то не само на komercijalnom planu.