

Život

Željko Tomić, šesta generacija vinara i vinogradara u Rajcu

Vino sa ukusom tradicije

Magične Rajačke pimnice, posebno selo u kome „spava vino“ tridesetdevetogodišnji Željko Tomić odabrao je za svoj centar sveta i za razliku od brojnih stanovnika negotinske opštine koji su otišli u veće gradove i svet (svaki četvrti stanovnik ove opštine živi u inostranstvu) odabrao selo.

Piše: J.B.K. | Rajac kod Negotina 26. decembar 2017. 13:04



Željko Tomić Foto: Simona Pavlović

Šesta je generacija vinara koja u pimnici sagrađenoj 1887.godine na tradicionalan način spravlja vino i jedan od onih koji grade vinski identitet Negotinske krajine.

-Sve što znam naučio sam od svog dede Dušana, od koga sam nasledio pimnicu. Ostao sam ovde, nisam imao srca da odem u beli svet.- objašnjava Željko Tomić, vlasnik Pimnice Perić iz Rajca.

A za sve je kriv Aleksa Stanković, Željkov predak sa majčine strane koji je pre 130 godina iznad sela Rajac podigao pimnicu. Od tada do danas u ovoj se pimnici proizvodi vino, a ljubav prema vinarstvu u Željka je usadio deda Dušan. Vinarstvo i pimnice u kojima je praktično odrastao očigledno su odredile život Tomića iako se školovao za profesionalnog vozača.

- Da se bavim svojom profesijom onda ne bih mogao da pijem vino. Pošto sam zavoleo vino to nije išlo uz moju profesiju i nikada se nisam bavio onim za šta sam se školovao - iskreno priča Željko koji danas uz pimnicu koju je nasledio ima još jednu preuređenu uz poštovanje tradicije, u restoran i apartmane u Rajcu sa 14 kreveta. Svoju budućnost vidi u proizvodnji vina i seoskom turizmu.

- Svaki dinar više gledam da uložim u kupovinu zemlje za buduće zasade i buduće generacije jer verujem da će i sedma i osma generacija nastaviti tradiciju. Kupio sam još nekoliko pimnica koje čekaju na sređivanje. Pimnica Perić proizvodi od belih vina šardone, belu tamjaniku, posle pola veka i bagrinu. Od crnih imam kaberne sovinjon, crnu tamjaniku, game, prokupac, začinjak, ali planiram da izbacim ove francuske sorte jer toga ima svuda u svetu i gajim samo naše stare srpske sorte koje su jedinstvene odnosno prokupac, plovdinu, bagrinu, začinjak, tamjaniku. - kaže Tomić koji ove godine zbog previše obaveza i manjka radne snage, nije uspeo da konkuriše za sredstva agrarnog budžeta opštine Negotin kojima su subvencionisani novi zasadi, ali se nada da će u narednih nekoliko godina uspeti u naumu da novim zasadima zastupi stare vinske sorte, kao i da će opština nastaviti sa subvencijama.

Priča još da u spravljanju vina koristi tradicionalne metode – „lakše je sa ovom novom tehnologijom, ali se ja držim starog tradicionalnog načina“. Ove godine proizveo je između 15 i 16 hiljada litara i mada je ove godine rod grožđa bio slabiji zbog puno sunca kvalitet vina je izvanredan.

- Kažu mi da mi vina nikad nisu bila bolja kao što su ove godine. Najviše vina – 27 hiljada litara proizveo sam 2013. i za kaberne sovinjon iz te godine koji je prolesto probao Džonatan Leg iz Travel kanala kazao je da bolje vino nije probao u životu. Ne znam da li ga je ponela atmosfera ili je vino stvarno tako dobro. Verovatno da je sve to zajedno, a meni njegove reči puno znače jer je to novinar koji je proputovao svet - ispričao nam je Tomić koji veruje da i mi svetu možemo da ponudimo kvalitet. I trudi se da to čini. Zato mu gostiju ne manjka, ni domaćih ni stranih. Sa najvećim brojem njih ostaje u kontaktu, stvaraju se i prijateljske veze. A prijatelji su tu i da pomognu, kao što su piloti i vlasnici malih aviona sa kojima planira izgradnju malog travnatog aerodroma za ultra lake avione između Rajca i Rajačkih pimnica, čime bi ova kameni grad vina postao dostupniji.

U međuvremenu, dok se njegova vina osim u pimnici Perić, piju u Beogradu, na Kopaoniku, Zlatiboru, Tomić će se, kako sam kaže, truditi da nijedan gost ne ode ravnodušan, da pamte miris dunja sa ormara, atmosferu kojom odišu pimnice i ukus vina u kome su se spojili znanje i iskustvo šest generacija.

Like 202 Share Tweet G+

