

**Nastavljajući stoljetnu tradiciju proizvodnje grožđa i vina koju je naslijedio od svojih djedov**Siniša PAVIĆ  
Snimio Davor  
KOVAČEVIĆ

**Š**or Ivane, a gdje su goveda, hoćemo li i do njih?  
– Eno ih 150 metara odavde. Hoćemo.

Hladno je, ma dan je vedar, sunčan. Nije trebalo puno koraka učiniti da se naleti na prvog 'crvenokosog' angusa što slobodno naokolo hoda. Tele malo. Malo dalje i veliki i mali, i mužjaci i ženke. Svi crvene 'puti'. Svi miroljubivi. Ivan Enjingi naslonio se na ogradu pa ih doziva. Doziva i njega naš fotoreporter ne bili mu se u kadar čim bolje pozicionirao, ma onaj kojeg zovu čika Ivo, a mi ga zazivali stalno sa šor Ivo, kao da ne čuje. Na licu mu blag osmijeh dok doziva anguse. A kada tako goveda zaziva koja su mu druga, ili treća ljubav, lako je zamisliti s koliko ljubavi se lozi obraća. Lozi i vinogradu, vinu i podrumu. I tako cijeli život, pa i onda kad se činilo da su svi protiv te ljubavi.

Željko Garmaz, ponajbolji naš publicist kada je vino u pitanju, o liku i djelu Ivana Enjingija piše, doznali mi, knjigu. I to nas je dijelom naputilo u Hrnjevac. No, onaj pravi razlog leži u činjenici da Enjingi 17. svibnja puni okruglih 80 godina, a da je evo pri kraju gradnja njegova nova podruma i da će se u tom podrumu naći i vino napravljeno od grožđa što su ga dali njegovi najnoviji nedavno podignuti vinogradi. Sa svojih 80 Enjingi uporno okreće nove i nove stranice života. Na početku jedne nove godine od toga boljeg poticaja teško da ima. Jedini je problem što u koju karticu teksta ne može stati ni stoti dio velike životne priče. Skakali smo s teme na temu, pričali i o vinu, ali i o tamburi. Jer, život je to, a ovaj pogotovo, da je u njemu svega.

– Javite se kad sidete s autoceste. Dodite u Požegu u trgovački centar Kolor, pa ćemo marendat, 'naredio' nam Enjingi. I bi tako, bi sve kako i Garmaz piše.

**Mjera u svemu**

Lovi se naš domaćin za grah, ma pita manju porciju, bez pripadajuće joj kobasice. »Ne može vreća prazna stajati«, izgovara on staru slavonsku. Istina, ma mi se isto polakomili za velikom porcijom. Mjera, bit će da je to, mjera u svemu, a onda i Enjingijeva briga da živi koliko je moguće više zdravo, da jede čim manje onog čemu porijeklo ne zna. Na putu do vinarije leti bijeli kombi ravnicom. Bit će sam od sebe ide koliko je puta tuda prohujao. Kad eto ti Hrnjevac i eto velike vinarije koja je s vremenom postala mala.

– Imali smo veliki problem skladišnog prostora. Nekad smo morali po dvije, tri palete vani izvlačiti da bi do cisterni i vina došli. Muka živa, govori nam domaćin dok nas vodi do novog podruma.

Taj 'stari' podrum građen 1993. i 1994. godine ima 1250 kvadrata 'na podu' i skladište. Dovoljno za dotadašnjih oko 15 hektara vinograda, dovoljno i onda kad je Enjingi obrađivao oko 30 hektara. Ma sad je preko 60 hektara vinograda i jednostavno je

**IVAN ENJINGI**i s 80 godina  
uporno okreće  
nove stranice  
života

# Svaki novi trs, svaki svako vino posve je

**Kad je bilo najteže? Zadnjih 10, 15 godina! Tereti banaka, lihvarske kamate, krediti tuđi legli za vrat. Upitno je bilo hoću li uopće spasiti svoju pradjedovinu, djedovinu, moj cijeli životni rad. To je bila strava. Nekad je redovna kamate bila 13 posto, zaredalo se i loših godina i puno toga. Ali, na raspolaganju sam na imanju bio 24 sata...**

**Radom sam sve stvorio, samo rad može sve izvuć' i jedna nova proizvodnja. Vridimo koliko proizvodimo, koliko stvaramo novih vrijednosti, sažima sve Enjingi**

Kolekcija  
sakupljena  
desetljećima