

va, poznati hrvatski vinar u vinogradima na rodnim obroncima Krndije bere samo najbolje



Novi grozd, nova priča



Najpoznatiji brand je »Venje«

„ Iz obitelji sam majstora, u nas doma se radilo sve što postoji. Kao dijete sam naučio građevinariti, praviti bačve, kola, točkove, tambure, sve. Sve se kod nas radilo, tako sam sve to i naučio. Dok sam imao manje vinograda, radio sam i građevinske usluge drugima

„ Život teče, radi se, i tko više radi, zdraviji je i duže će živjeti. Čovjek je k'o stroj, mora se kretati, dok se krećeš, traje i obnova cijelog organizma i ne vidi se kraja

„ Kad je najprišebniji, najmirniji, čovjek mora napraviti plan, dnevni, mjesečni, godišnji, desetogodišnji, doživotni, životni i to slijediš. Nema predavanja ako hoćeš uspjeti, nema kolebanja. Ali, pripremu treba napraviti trijezne glave

„ Sve se komplicira, izmišlja, fantazira, živi se u oblacima. Svi žele samo neki provod, neke zabave, da ubiju vrijeme, a ne da se bave poslom i nešto stvaraju. Pa onda kad nešto stvore da i slave. Sve smo poremetili, pobrkali lončice

„ Iz dišpeta i za primjer sam radio uvijek i kad bih sada sveo račun, mislim da sam napravio dosta. Ali, napravio bih i puno više da su bili hrvatski uvjeti bolji

došla potreba da se gradi. Do podruma prolazimo labirintom prepunim bačava, cisterni, boca. Strah je i misliti kraj kakvog se vinskog blaga prolazi. Kad eto ti prolaza, a iza njega čudo od prostora! – Evo nas. To je novi dio, ima oko 400 kvadrata i sve je pod zemljom četiri metra tako da će se, kad bude gotovo, dobiti idealni uvjeti za čuvanje vina. Ovdje će sve vino biti u inox posudama – kazuje Enjingi.

Prostor je taj toliki da će sve od vina stati u njega. Samo, računamo na brzinu, ako Enjingi i dalje nastaviti

raditi tempom s kojim je do sada radio, za dvadeset godina će i opet morati novi podrum graditi!

– Ne, ne. Vidite koliko je slobodnog prostora – smješka se Enjingi.

Obitelj majstora

I tada, priča odleti put – građevine! Zna se, naime, da je za života Enjingi štošta sam sagradio, zazidao, projektirao, a svaki put sve iz glave, taman da se građevinari profesionalci za glavu hvataju.

– Je li i ovaj podrum bio u vašoj glavi baš ovako zamišljen? – pitamo.

– Da, da. Iz obitelji sam majstora, u nas doma se radilo sve što postoji. Kao dijete sam naučio građevinariti, praviti bačve, kola, točkove, tambure, sve. Sve se kod nas radilo, tako sam sve to i naučio. Dok sam imao manje vinograda, radio sam i građevinske usluge drugima – na to će Enjingi.

Novi podrum ipak ima, što bi se reklo, sve papire. Zatražio je Enjingi onu EU potporu za gradnju, makar nikad od nikog, kaže, ništa dobio nije, pa se nešto ne nada ni ovome. Usred prostora i veliki krug, 'rupa' u svodu.

Nevježe pitaju zašto rupa? Enjingi objašnjava da će tu biti dizalo kroz koje će se sve što može dizati van i spuštati unutra, recimo sve cisterne što stoje uspravno naokolo pune vina, a promjer im je od 10 do 12 tisuća litara. Pitamo domaćina je li možda inspiraciju crpio i iz drugih nekih podruma i dizajnerskih rješenja. »Ma ne, nema potrebe«, na to će Enjingi. Bitno da je funkcionalnost maksimalna.

– Ali, tko 'normalan' ide raditi novi podrum u 80. godini života? Čude li vam se ljudi? – pitamo.

– Pa neki se čude, ali mislim da nema tu ništa čudno. Život teče, radi se, i tko više radi, zdraviji je i duže će živjeti – sažima sve u jednu rečenicu Enjingi.

Kad je on izgovara, zvuči tako jednostavno i logično. Ma...

– Pa tako i je. Čovjek je k'o stroj, mora se kretati, dok se krećeš, traje i obnova cijelog organizma i ne vidi se kraja – pojašnjava Enjingi.

Decanterovo zlato

Stoji sve, ali ovaj stroj radi od svoje desete valjda, još otada mu je baka davala važna neka zaduženje u podrumu!

– I prije. To je bilo već od četiri, pet godina kad sam baki pomagao. Ona je bila s nama djecom, 'ranila blago i podrumarila. Mislim da je bila najuredniji, najbolji vinar kojeg sam upoznao – na to će Enjingi.

I ono Decanterovim zlatom – a većeg priznanja u svijetu vina nema – ovjenčano Venje, ta kupaže nekoliko sorti, i jest nastalo u spomen na miris, okus, recepturu onog bakina vina.

– Tako je. Ona je 40-ih godina praktički dirigirala fermentacijom, hlađenjem podruma, hlađenjem bačava pokrivanjem mokrim i friškom vodom iz bunara – kazuje Enjingi.

– Znači, uspjeti ste dobiti to bakino vino? – pitamo.

– Jesam, jesam, uspio sam i mislim da će ovo novo što je posađeno, novi vinogradi

i novi uvjeti podruma, da će biti još puno bolje – ne dvoji Enjingi.

Novi vinogradi, 8,5 hektara, sadio ih Enjingi 2019. i godinu ranije. Vide se, jer na najboljem su položaju Venje 1, Venje 2 i Venje 3. Za vedroga dana s njih se pogled dobaci preko granice s BiH. Prve berbe su obavljene u onom dvogodišnjem i trogodišnjem vinogradu. Sad mora sazreti sve u bačvama, pa će se znati je li i opet vrhunsko. Makar, vele znalci da što stariji ide Enjingi, sve bolja vina radi. Tako to izgleda kad se put naprijed gleda, ma mi bi opet unatrag kad imamo pred sobom čovjeka koji toliko toga zna i pamti. Malo nas strah da time onom kog' se pita i na živce dajemo, ali Enjingi strah u čas tjera. Jer, kako kaže, za tih 80 godina uistinu je svašta prošao, vidio, naučio i ispekao zanat.

Priča o pioniru

A kad je bilo najteže? Na ovo pitanje Enjingi stane, šutnja se čini duža od tih par sekundi tišine, kad reče: »Zadnjih 10, 15 godina!«

– Bome ste me sad iznenadili. Koja je muka, šjor Ivo!? – pitamo.

– Tereti banaka, lihvarske kamate, krediti tuđi legli za vrat. Upitno je bilo hoću li uopće spasiti svoju pradedovinu, djedovinu, moj cijeli životni rad. To je bila strava. Nekad je redovna kamata 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 izvući i jedna nova proizvodnja. Vridimo koliko proizvodimo, koliko stvaramo novih vrijednosti – sažima sve Enjingi.

Sažima, pa i zato okreće novu stranicu debele knjige od života. Priča o Ivanu Enjingiju priča je o pioniru. Od njega je u vinarstvu mnogo što počinjalo da bi nam se danas činilo tako normalno i logično. Bio je on 50-ih, 60-ih i 70-ih vinar broj jedan Jugoslavije, prvi svoj vinograd posadio je 1957. godine, prvi je koji je u svojoj Bubi iz Italije dovozio opremu da može prvi u nas buteljirati vino, prvi je koji se na odanost zakleo ekološkoj proizvodnji... Niz je dug, a kroz niz je Enjingija uvelike vodila i ona neka zdrava tvrdoglavost i vjerna nekim važnim životnim postulatima.

– Kad je najprišebniji, najmirniji, čovjek mora napraviti plan, dnevni, mjesečni, godišnji, desetogodišnji, doživotni, životni i to slijediš. Nema predavanja ako hoćeš uspjeti, nema kolebanja. Ali, pripremu treba napraviti trijezne glave – ističe.

Ono što Enjingi ne govori, ali se itekako vidjelo i vidi, jest da to dalekosežno planiranje ne vrijedi ništa ako niste – dobar čovjek.

– Čujte, bez obzira kojim se poslom bavio, čovjek treba biti čovjek, ne gledati od danas do sutra i samo interes. Jer, ako dobro radiš, uspjeh ćeš, napraviti ćeš nešto i rezultat će doći. Samo treba rada i strpljenja – ne dvoji Enjingi.

Zajedništvo i suradnja

Možda nas je i zato pokušaj da doznamo kakav je ovaj puk hrvatski što se vina tiče, zna li ga piti i cijeniti, voli li svoje, odnio opet natrag kad je, sve se čini, bilo ljudskije sve.

nastavak na str. 46.