

Центар Прокупља памти караване виноградара

Некада се сматрало да кућа у Прокупљу која нема виноград није на гласу, уместо вина пио се комињак, а испред "Прокупца" су данима чекале километарске колоне кола да продају грозђе. Виноградарство је у овом крају утихнуло 70-их година, а сада се поново "буди".

Шездесетдвогодишњи виноградар Братислав Аранђеловић из Прокупља, који је о грозђу и вину учио је од својих предака, каже да је до пре четрдесетак година свака породица имала виноград и вински подрум. Сматрало се, напомиње он, да онај ко није имао виноград није могао да себе сматра угледним Прокупчанином.

На трпези је, присећа се, сваки дан био комињак - мешавина вина, воде и шећера.

Комињак се пио свакодневно, али се најбоље вино чувало за славе. Свако окупљање, стари Прокупчани, прослављали су уз вино из свог подрума, добру храну и староградске песме. Данас је то много ређе, окупимо се за Зарезотину, Светог Трифуна. Тада зарежемо лозу, пресечемо колач, и као и наши стари, шалимо се чије је вино боље и дружимо уз музику - сетно прича Аранђеловић.

Чукундеда Аранђеловића засадио је винограде на Соколици, у близини Симоновачког потока још 1900. године. Од тада, љубав према вину преносила се са оца на сина.

Сада, како каже, вино прави за себе и своје пријатеље.

Назвао сам га "Прокупачки караван" у знак сећања на караване магаричара са коширима пуним грозђа који су некада били у Прокупљу. У таквим коширима је мој деда возио оца на магарцу до нашег винограда. И на етикети је разгледница из 1900. на којој се види

караван - објашњава Аранђеловић.

"Прокупац" се враћа у виногорје Топлице

Прокупље се, као крај богат виновом лозом, помиње још у повељи кнегиње Милице из 1395. године. Верује се да позната српска аутохтона сорта грозђа "прокупац" води порекло управо из Прокупља.

Шеф Катедре за воћарство и виноградарство на Високо пољопривредно-прехранбеној школи у Прокупљу Драгослав Цветковић, каже да су до 70-их година брда у Топлици "плавила од грозђа".

Тада смо имали нормалан развој виноградарства, али онда почињу миграције становништва из села у градове, па је било све мање људи који обрађују земљу. Од 2010. године, када је Министарство поспешило поновни развој виноградарства, имамо успон у производњи и гро винских подрума, винарија и произвођача који сами подижу плантаже - објашњава Цветковић.

Недавно отварање једне од највећих винарија на Балкану у селу Гојиновац код Прокупља, за многе је означило враћање традицији виноградарства у овом крају. У Топлици још увек постоје виноградарски који производе изузетно квалитетно црно вино за своје потребе, као и за продају, и полако враћају сорту „прокупац“ у крај из кога је и потекла.

Јужне вести ће у наредном периоду представити квалитете и природне потенцијале Прокупља.

Текстови ће се односити на природне ресурсе укључујући храну, животну средину, традицију, природне лепоте, историјске и културне локације... Покушаћемо да презентујемо што више потенцијала које овај крај нуди и по којима је специфичан у Србији и свету.

Центар Прокупља памти караване виноградара

Написао Moderator

недеља, 04 октобар 2015 21:56 - Последње ажурирано недеља, 04 октобар 2015 21:57

Ови текстови су део пројекта "Прокупље у срцу природе" који је финансиран из јавних средстава Општине Прокупље, а има за циљ да у складу са Законом о јавном информисању допринесе већој видљивости Прокупља и ширем информисању јавности о овом крају.



Скуп магаричара у центру Прокупља; фото politikin-zabavnik.co.rs

Центар Прокупља памти караване виноградара

Написао Moderator

недеља, 04 октобар 2015 21:56 - Последње ажурирано недеља, 04 октобар 2015 21:57



Борис Војводић, 04. октобар 2015. последње ажурирање: Милош Милковић у виноградарству;