

AUSTRIA, FRANCE, GERMANY, GREECE, LUXEMBOURG 3.00 EUR; SWEDEN 32 SEK; SWITZERLAND 4.80 CHF; BIH 5.00 BAM; CRNA GORA 2.50 EUR; HRVATSKA 19 HRK; MAKEDONIJA 150 DEN; SLOVENIJA 2.50 EUR

VREME

KOSOVSKI PREGOVORI

PROSTO
PRAVILO
TROJNO

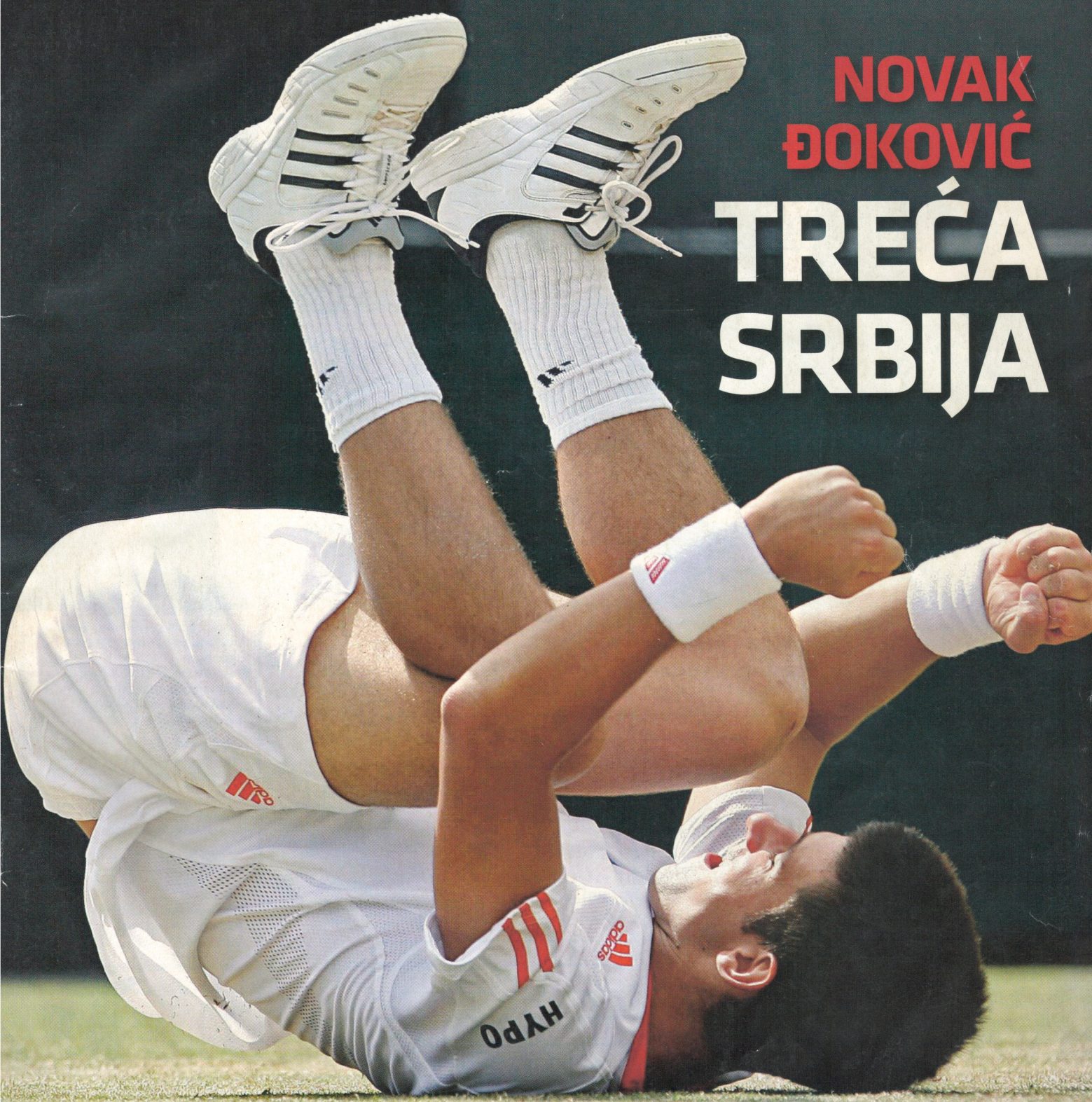
150 DIN
8 600102 660014

16. AVGUST 2007.

BROJ 867

33/07

NOVAK ĐOKOVIĆ TREĆA SRBIJA



IMAGINE CUP >> SRBIJA DO SEULA

ŽESTOKA PIĆA: DESTILERIJA ADOL, TIRANA

Od Progresa do Skenderbega

“Počeli smo s izvozom, skromno, a sada proizvodimo više nego što su albanski kapaciteti u proizvodnji grožđa, pa smo prinuđeni da sirovinu uvozimo iz Makedonije. Poslednjih godina rastu hektari pod vinogradima, pa se tako i naš konjak polako vraća u Albaniju”



Tirana je valjda jedini albanski grad koji makar delimično podseća na Prištinu: ovde su, naime, u industrijskoj četvrti prepoznatljive gužve, nosači, prodavci, sve ono što se lako može zamisliti, i čega je ne tako davno (dok smo mogli da odlazimo u glavni grad *naše* severne pokrajne) bivalo i oko autobuske stanice i pijace. No, tako je samo dok se ne odmakne stotinak metara prema centru, gde se sve menja: ogroman trg, čini se od nekoliko kvadratnih kilometara, velelepne soerealističke zgrade i... samo jedan spomenik (bio je još jedan, visine čak 12 metara, čitaoci lako mogu da pogode čiji). Na konju, sa visine od skromnih osam metara, visoko uzdignute glave, dostojanstveno konja jaše Skenderbeg, alias Đerd Kastrioti, alijas Staniša Crnojević. (Vidi okvir)

U industrijskoj četvrti nema spomenika. Ali, tu je, čini se, najznačajniji spomenik Skenderbegu. Onaj, što je njegovu slavu, posle šest milenijuma vratio u (rodnu?) Jugoslaviju. Rodna Jugoslavija se, nažalost, raspala u krvi i Skenderbeg se povukao. Da bi se tek sad vratio.

PRVI PODRUM U ALBANIJU: Da podsetimo čitaoce:

Skenderbeg iz Kruševca

Još uvek dobro držeće generacije pamte da su se šezdesetih ovde konjaci delili po zemlji porekla. Tako, oni francuski bili su rezervisani samo za pojedine s izrazito dubokim džepom (mada smo se i mi obični ponekada sladili njima), grčka “metaksa” bila je poklon za specijalne prilike, a ono što bi prošlo svaku cost-benefit (cena/dobit) analizu bilo je upakovano u skromne, gotovo pivske boce. Bio je to, naravno, “Skenderbeg” konjak koji je ozbiljno pretio da ugrozi slavu tada neprikoslovenog Rubinovog vinjaka.

Međutim...

Na samom izmaku šezdesetih godina prošlog veka, u duhu socijalističke saradnje, u Kruševcu je otvorena i jedna eksperimentalna punionica “Skenderbega”. Konjak je dolazio u cisternama, ovde se pakovao, i odlazio na tržište. Pod originalnom etiketom, naravno, i natpisom “Made in Albania”. Narednih godina, ovaj konjak rađen na bazi destilata vinjaka, postao je jedno od najpopularnijih pića u Srbiji, posebno u beogradskim kafanama.

Ovo nam je ispričao tadašnji direktor Rubina Mladen Božović.

“Pre nekoliko meseci uvezli smo prve količine albanskog konjaka, primljeni smo izvanredno, tako da pravi posao tek sada počinje”, kaže za “Vreme” Željko Lazović, generalni direktor preduzeća Kendo d.o.o. iz Beograda, inače ekskluzivnog uvoznika “Skenderbega” za Srbiju i Bosnu i Hercegovinu. “Počeli smo sa nizom malih radnji, potpisali smo ugovore i ušli u lance Idee, Tempa i Rodića i čvrsto verujem da će ‘Skenderbeg’ vratiti staru slavu.”

Za ovo ima dosta osnova: pored poboljšanog dizajna boce, albanski konjak se sada pravi u više kategorija od kojih su za nas najinteresantnije dve: najjeftiniji je brendi od prirodnih sirovina star tri godine, a kruna iz destilerije Adol LTD iz Tirane je konjak star 13 godina u luksuznim, peškarenim tamnim bocama, po uzoru na francuske konjake.

Sada, u industrijskoj zoni Tirane, zahvaljujući Željku Lazoviću, vaš reporter ima priliku da proba konjak “na izvoru”, što se kaže, i da čuje iz prve ruke priču o ovom najčuvenijem albanskom žestokom piću. (Istini za volju, ovaj autor je pio i izvanredne lozovače, sve odreda doma-

će, pa to onda i nije neka konkurencija.)

“Ovo je bio prvi podrum koji je proizvodio alkoholna pića u Albaniji”, priča za “Vreme” Sokol Hatelari, generalni menadžer Podrumske Skenderbeg, u okviru velike destilerije Adol. “Osnovani smo 1959. godine, i naš prvi proizvod, u skladu sa tada važećom ideologijom, nazvan je ‘Perparimi’, što u prevodu znači ‘progres’. Bilo kako bilo, i pod tim prvim, a i kasnije znatno čuvenijim imenom, mi smo konjak izvozili u Istočnu Nemačku, Poljsku, Rumuniju, Bugarsku, Kubu i, naravno, Jugoslaviju. Međutim, to je bilo drugo vreme, pravila izvoza su bila druga (klirinški poslovi, što bi se re-

klo – roba za robu) pa je sve stalo posle raspada istočkog bloka. I naša destilerija delila je sudbinu cele države, pa je devedesetih godina prestojalo novo podizanje iz pepela.”

UNIŠTENI VINOGRADI: Bio je to veliki, gotovo nezamisliv posao. Jer, godine 1967, odavde je izvezilo više miliona boca godišnje. I Podrum je imao ozbiljnih mera. Smešten je na 6000 kvadratnih metara, sa buradima od 500, pa do najvećih od 5000 litara zapremine.

Sve to valjalo je da preživi turbulentna vremena koja su sledila. No, i to je prošlo: početkom devedesetih podrum je privatizovan, većinski vlasnik postao je Adol, i počelo se sa velikim poslom od nove. Korak po korak, povećavana je proizvodnja, ali do kraja prošlog veka nije se izvozilo. Jednostavno, staro tržište je propalo, novo nije stvoreno.



IMPORT I EKSPORT: Željko Lazović i Sokol Hatelari



TIRANA: Mural na glavnom trgu prikazuje istoriju Albanije

Ko je bio Skenderbeg?

Predratni "Minervin leksikon", izdat u Zagrebu 1935. godine o Skenderbegu piše: "Crnojevići u Zeti, u prvoj polovici XIV vijeka takmaci Balšića. Njihovo područje bila Katunska nahija (oko Cetinja), u XV vijeku prozvana Crnom Gorom. Od Crnojevića ističe se vojvoda Stefan Crnojević, gospodar Zete (1426–1465), i njegov sin Ivan Crnojević, gospodar Zete (1465–1490). Ivanov sin Đorđe, gospodar Zete (1490–1496), komu Turci oteše zemlju i sina Stanišu, koji se poturčio i nazvao Skenderbegom (turski sandžak-beg u Crnoj Gori 1514–1528). Ostali Đorđevi potomci prešli u Italiju (Venecija, među Mletke) i izumrli sredinom XVII vijeka. Sve arbanaške paše Bušatlije potomci su Staniše – Skenderbega Crnojevića."

Albanci Skenderbega znaju pod imenom Đerd Kastrioti i beleže njegovo vojevanje protiv Turaka.

"Sa pojavom interneta, pojavile su se i neke nove mogućnosti", priča Sokol Hatelari. "Počeli smo s izvozom, skromno, a došli smo do toga da sada proizvodimo više nego što su albanski kapaciteti u proizvodnji grožđa, pa smo prinuđeni da sirovinu uvozimo iz Makedonije. Naime, posle komunističkog režima, kada su uništene stotine i stotine hektara pod vinogradima, počela je kooperacija sa Makedonijom, preciznije sa Tikvešom i Kavadarcima. Poslednjih godina rastu hektari pod vinogradima, pa se tako i 'Skenderbeg' polako vraća u Albaniju."

Ove, 2007. godine, postigli su već izvoz od oko 20 odsto ukupne proizvodnje. "Skenderbeg" se pije i u Americi, Nemačkoj, Engleskoj, Sloveniji, Hrvatskoj i, naravno, Srbiji. Manje količine već odlaze i u Švedsku, Italiju, Grčku i Španiju, pa ovdje veruju da će u doglednoj budućnosti osvoiti i to tržište.

"PONOVO SMO JAKI": Podrum u Tirani je zaista mpozantan. Nekoliko, duboko u zemlju ukopanih prostorija krije bačve od hrastovine ("Iz jed-

ne od bivših zemalja Jugoslavije, ali koja, to je poslovna tajna"), u kojima zri više od milion litara konjaka!

Sve to opslužuje 40 zaposlenih radnika. Sezonska radna snaga im ne treba, jer oni i nemaju klasičnu kampanju berbe (konjak se pravi od destilata). Uz to, avgust je mesec kolektivnog odmora (feragosta) pa su sada u destileriji samo dežurni. I direktor Sokol Hatelari: "Kompanija je ponovo jaka. Imamo vrlo dobre finansijske rezultate i ne sumnjam da će i dalje tako biti. Mi smo vlasnici 13 registrovanih proizvoda, od čega je sedam marke konjaka. Uz to, mi smo i vlasnici licence za 'Skenderbeg' pa bilo ko ko pravi konjak pod ovim imenom, krši zakon."

Nije slučajno što Hatelari pominje i ovo: U nekoliko prodavnica u Albaniji videli smo po dve boce, različite, ali istog imena: "Skenderbeg". Naime, jedna firma iz Drača na tržište izbacuje svoj "Skenderbeg". Koliko će još dugo moći to da čine, zavisi od vlasti.

Iako je konjak glavni proizvod Adola, a proizvodi se u različitim kvalitetnim kategorijama (od tri do 13 godina starosti) i različitim pakovanjima (od 20 do 750 ml), odavde izlaze još neka pića koja su svakako vredna pažnje.

"Fernet" je liker od bilja, reklo bi sličan našem gorkom listu, ali ipak drukčijeg osobitog mirisa i ukusa. Kao što je i "Skenderbeg" jedinstven (stručnjaci kažu zahvaljujući aromatičnim travama koje mu se dodaju, a čiji sastav je, ustvari, najstrože čuvana poslovna tajna). Pravi se u dve varijante: slatko i (tačnije bi bilo slatkasto) i gorkoj.

Valja verovati da će Kendo d.o.o. i ovo piće učiniti nama dostupnim.

Hoće, ako Željko Lazović, ne samo kao kurtoaziju, čuje ono što je Sokol Hatelari insistirao da napišemo:

"Poznajemo se godinama, poslušemo na obostrano zadovoljstvo. On odaje utisak sigurnog, pouzdanog čoveka. Zato smo ga i prozvali: Željko-Skenderbeg!"



"SKENDERBEG": U hrastovim radima zri tri do trinaest godina

Lako je zaneti se...

...kada Vam je sve dostupno

Nova **postpaid** tarifa **Fleksi:**

razgovori + SMS + Internet
u okviru mesečne pretplate.



TARIFA FLEKSI 4000

minut u mreži
0,9 din.

SMS

1,3 din.

Internet

0,04 din/kb

Kada u jednom tarifnom paketu imate mogućnost da po sjajnim cenama razgovarate, šaljete poruke i krstarite Internetom, i da sve to bude uključeno u istu mesečnu pretplatu, onda Vam samo ostaje da izaberete šta u kom trenutku želite da koristite.

U okviru **Fleksi** tarife možete da birate mesečnu pretplatu od 500, 1000, 2000 ili 4000 dinara.

Postpaid tarifa Fleksi. Sve u jednom paketu.

Napomena: sve cene su bez PDV-a.

Call centar: 063/9863 ili 062/9863 www.telenor.co.yu



telenor

Misli lepše. Vidi dalje.