

Otvorite i vi vrata uspeha uz Vinsku školu u Trebinju

U vinorodnom predelu Hercegovine, gde priroda pruža jedinstvene uslove za rađanje kvalitetnog grožđa i stvaranje vrhunskih vina, nastala je ideja koja je od samog početka imala potencijal da preraste u nešto mnogo više od stručne obuke. **Vinska škola „Od grožđa do vina“, zajednički projekat RICO TRAINING CENTRA Beograd i Visoke škole za turizam i hotelijerstvo u Trebinju** <https://thtrebinje.com/> okuplja pojedince različitih struka, uzrasta i ambicija, sa zajedničkom strašću za vinom, znanjem i tajnama vinskog biznisa.

Vizija je bila jasna – povezati teoriju i praksu, lokalne proizvođače i međunarodne standarde, entuzijaste i profesionalce. Školu vina nisu činili samo predavanja i stručni moduli – činili su je ljudi. Ljudi koji dolaze iz sveta ugostiteljstva, proizvodnje vina, turizma, ekonomije i agronomije, iz velikih gradova i manjih mesta, iz Srbije, BiH i Crne Gore. Susret različitih generacija, **od iskusnih vodiča i konobara do mladih studenata i vlasnika porodičnih vinarija**. Njihove priče postale su živa potvrda da znanje o vinu prevazilazi profesiju – ono oblikuje identitet, stil života, i daje novu svrhu.

Kroz specijalizovane obuke – Uvodni somelijer, Sertifikovani somelijer, Senzorni ocenjivač kvaliteta vina i Hotelski menadžer – Vinska škola se pozicionirala kao jedinstven edukativni centar na ovom prostoru, koji ne pruža samo znanje o grožđu i vinu, već oblikuje nove ambasadore vinske kulture. **Nastava za uvodne i sertifikovane somelijere** se odvijala u autentičnom ambijentu – u vinarijama, vinogradima, degustacionim salama, pod vođstvom istaknutih imena iz oblasti enologije, tehnologije proizvodnje vina, sensorike, marketinga i vinskog zakonodavstva:

- **Prof. dr Slobodan Jović**
- **Prof. dr Aleksandar Petrović**
- **Doc. dr Dragan Brenjo**
- **Prof. dr Obren Gnjata**
- **Dr Nikolina Živković**
- **Slavko Bjeković.**

Trebinje nije slučajno izabrano. Ovaj grad, sa svojom vinskom i turističkom tradicijom, ali i ogromnim mogućnostima za unapređenje turističke ponude, pokazao se kao idealno mesto za jedno ovakvo edukativno okupljanje. Ovde su se spojili vinogradi, prestižne vinarije, gostoljubiva kultura, znanje, mladost i zrelost – sve ono što vino i simbolizuje.

Nezaboravno iskustvo postalo je zajednički imenitelj svih učesnika koji su deo **prve generacije sertifikovanih somelijera**. Od apsoluta agrarne ekonomije koja nosi porodični biznis u vinima i rakijama, preko energične penzionerke sa bogatim iskustvom turističkog vodiča, pa sve do

vlasnika vinarija koji su se uključili kako bi dodatno produbili znanje i preneli ga dalje – **svako je iz škole poneo više nego što je očekivao.**

TANJA DABIĆ - OD EKONOMIJE DO SOMELIJERSTVA, IZ SRCA PORODIČNE VINARIJE

Direktorka vinarije „Dabić“, Tanja Dabić, svoju odluku da se prijavi za školu somelijera donela je bez mnogo premišljanja.

Kako sama kaže, ideju o usavršavanju u oblasti vina tražila je na raznim mestima — od Beograda do Splita. Oduševljenje nije krila kada je saznala da će renomirani profesori doći upravo u Trebinje.



The infographic is set against a dark purple background. At the top, the text "VINSKA ŠKOLA U TREBINJU" is written in white. Below this, on the left, is a photograph of Tanja Dabić, a woman with brown hair, wearing a dark patterned sweater, sitting at a table with her hands clasped. To the right of the photo is a white rectangular box containing the following text: "Tanja Dabić", "„Prijavila sam se bez razmišljanja zbog eminentnih predavača. Zahvaljujući obuci za sertifikovane somelijere, nadogradila sam dosadašnji nivo znanja.“", and two logos at the bottom: "RICO" and "BLUTX".

Iako je po struci ekonomista, Tanju je u svet vina uveo njen suprug, koji se profesionalno bavi vinarstvom. Vinska škola joj je pomogla da nadogradi svoje znanje i premosti jaz između lične radoznalosti i profesionalnih potreba porodičnog biznisa. Posebno ističe rad sa profesorima Jovićem, Aleksandrom i Nikolinom, koji su joj, kako kaže „pomogli da upotpuni nizak nivo dosadašnjeg znanja“ i dodaje:

„Ovo je moj posao, moj biznis. Ići ću dalje u tom pravcu, a vi dođite opet — tu smo mi da se prijavimo!“

NIKOLA RADANOVIĆ - VINO KAO SPOJ ZNANJA I UMETNOSTI

Za Nikolu Radanovića, školovanje za sertifikovanog somelijera značilo je istraživanje vina iz više uglova - od tehnike proizvodnje vina do pravilnog serviranja i uparivanja sa hranom.

„Želeo sam da se sistematski školujem u umetnosti stvaranja i konzumiranja vina, ali i da upoznam pravne, tržišne i marketinške aspekte vinske industrije.“

Nikola ističe dinamičnost i raznovrsnost predavanja: svaki dan doneo je nova saznanja i veštine.

„Prezentovano je mnogo korisnog materijala o vinu i ovo vidim kao sjajnu osnovu za dalje školovanje u svetu vina.“

VINSKA ŠKOLA U TREBINJU



Nikola Radanović

“Vinsku školu sam upisao iz želje da se sistematski školujem u umetnosti stvaranja i konzumiranja vina, kao i u kombinovanju vina sa hranom.”



OBREN UNKOVIĆ – OBUKA KAO VELIKA POMOĆ U USAVRŠAVANJU ZNANJA

Obren dolazi iz Trebinja, ali godinama radi kao konobar u jednom od poznatijih dubrovačkih restorana. Iako ima bogato praktično iskustvo, obuka za somelijera pružila mu je novu dimenziju.

„Ekstremno sam zadovoljan. Ova obuka mi je pomogla da unapredim postojeća znanja, ali i da ih sagledam iz nove perspektive.“



Kao profesionalac koji svakodnevno radi s gostima, Obren posebno ceni kontinuirano usavršavanje:

„Ovo je celoživotno učenje. Nadam se da će biti još sličnih seminara. Topla preporuka svima!“

DRAGICA MIKAVICA MRKIĆ — TURIZAM, VINO I POSVEĆENOST

Da nikada nije kasno za učenje, potvrđuje Dragica Mikavica Mrkić. Diplomirani je ekonomista, radila je kao turistički vodič, konobar, čak i šnajderka, i živela u Dubrovniku, Smederevu, a danas je penzionerka u Trebinju. „Volim vinograd, postupak kako nastaju grožđe i vino. Iako sam u penziji, ne razmišljam da stanem. Želim da istrajem do kraja, da se ostvarim kao predavač ili somelijer.“

Njeno bogato iskustvo u dovođenju turista u vinarije Hercegovine dodalo je novu vrednost grupi:

„Zvanje somelijera je zahtevan posao – uključuje poznavanje vina, davanje preporuke za vino, ali i praćenje zakona, posao nabavke, skladištenja, obučavanja osoblja, znači posao koji zahteva posvećenost.“

S osmehom zaključuje:

„Zovite vi mene i u Arandjelovac! Najlepše je družiti se sa mladima — razmena iskustva i sinergija između generacija je nezamenljiva.“

VINSKA ŠKOLA U TREBINJU



Dragica Mikavica Mrkić

Želim da nastavim da učim i da se ostvarim kao predavač ili somelijer.
Ne razmišljam da stanem - iako sam u penziji."



ANGELINA VASKOVIĆ — MLADA SNAGA PORODIČNOG GAZDINSTVA

Angelina je apsolvent na Poljoprivrednom fakultetu u Banjaluci, smer agrarna ekonomija i ruralni razvoj. Na kurs se prijavila kao nosilac gazdinstva koje se bavi proizvodnjom vina i rakije.

„Za školu “Od grožđa do vina” sam čula preko portala. Zadovoljstvo mi je što sam imala priliku da učim od profesora kao što su Jović, Petrović, Brenjo, Gnjata.“

Angelina je odlučna u svojoj nameri - znanje koje je stekla planira da primeni u unapređenju porodične proizvodnje.



„Mnogo toga sam naučila i sigurna sam da će mi pomoći. Ako ne u Trebinju, nastaviću da se usavršavam gde god budem mogla.“

LAZAR AĆIMOVIĆ — ZNANJE U SLUŽBI LOKALNE VINSKE SCENE

Lazar Aćimović je diplomirani inženjer poljoprivrede, osnivač vinarije „Aćimović“ iz mesta Mosko pored Trebinja. Vinsku školu je upisao iz više razloga: radoznalost, želja za obnovom znanja, ali i želja da upozna nove kolege.

“Profesori su mi pomogli da razjasnim nedoumice i obnovim znanje. Za mene, ovo je prilično dobro iskustvo i drago mi je što se obuka održala upravo u našem restoranu u Trebinju.“

Ipak, Lazar ima i dalekosežne planove - vinske radionice u svom restoranu.

„Planiram da organizujem radionice na temu mojih vina, lokalnih, pa i nacionalnih etiketa. Ljudi žele da nauče razlike među vinima, da razumeju arome, odležavanje, autohtone sorte. A mi im to možemo pružiti.“

Izjave kandidata dokazuju koliko je Vinska škola u Trebinju uspela da ujedini pojedince različitih generacija, profesija i iskustava — sve pod zajedničkom željom za znanjem i ljubavlju prema vinu.

Od mladih vinarki do iskusnih turističkih vodiča, od porodičnih vinara do ugostiteljskih radnika - svaki glas nosi autentičnu motivaciju, a svi zajedno čine mozaik vinske budućnosti ovog regiona.

A priča se tu ne završava. Već u septembru 2025. godine, otvara se novi ciklus specijalizovanih obuka, spreman da dočeka sve one koji žele da naprave sledeći korak - bilo da im je vino strast, hobi, profesija ili budući biznis. Jer Vinska škola „Od grožđa do vina“ nije samo o vinu – ona je o ljudima. O izboru da se raste, uči, povezuje i ostavi trag.

<https://ricocentre.com/prijava-za-vinsku-skolu-obuku-za-somelijera/>



ZNANJE O VINU KOJE PRAVI RAZLIKU!