



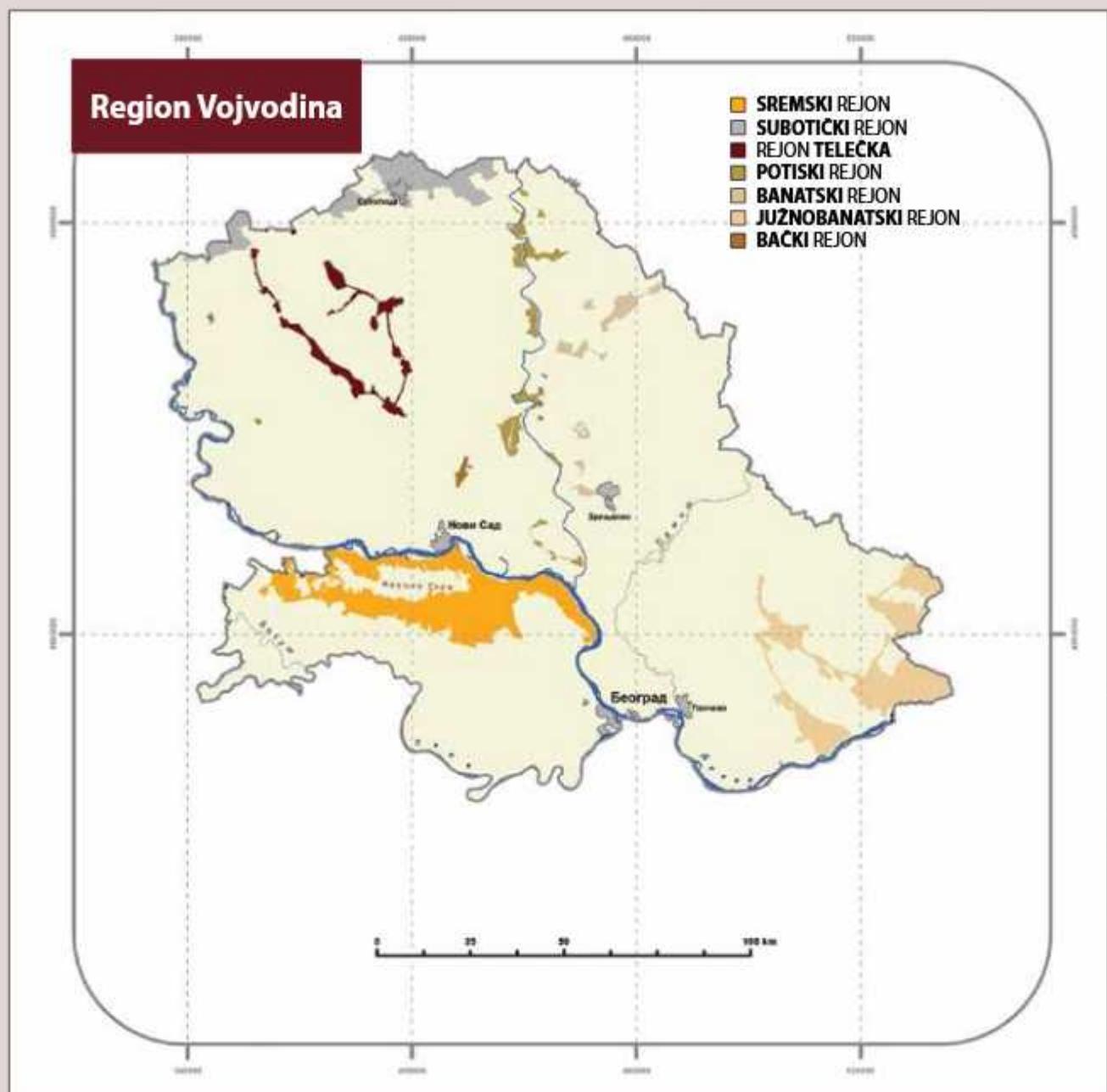
PUTEVÍ VINA VOJVODINE



TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
VOJVODINE

Dobrodošli
u Vojvodinu!

www.vojvodina.travel

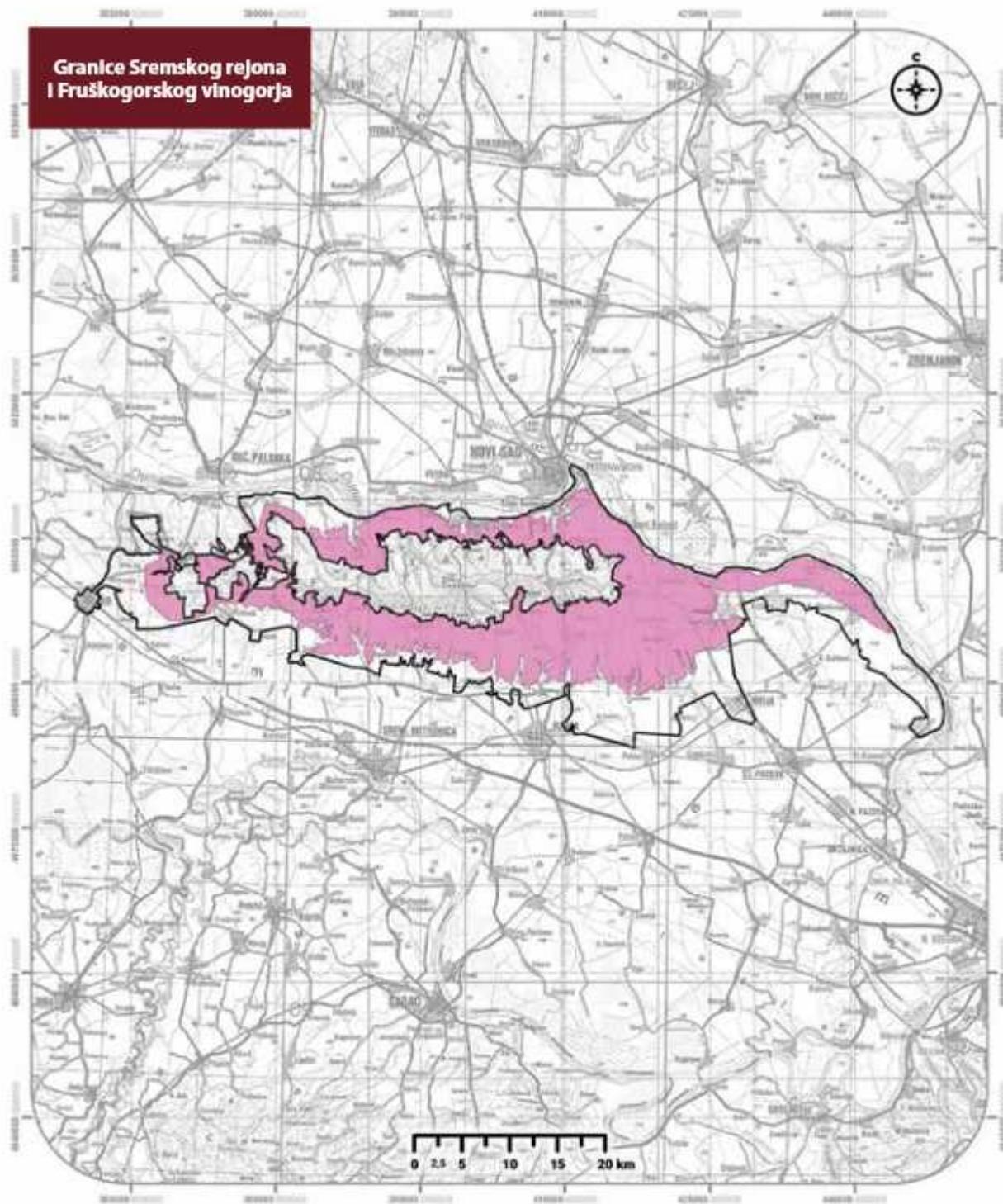


Izvor: Ministarstvo poljoprivrede i zaštitne životne sredine

SADRŽAJ

SREM		BANAT	
fruškogorsko vinogorje MAPA	3	Južnobanatsko vinogorje MAPA	20
Acumincum – Ačanski	4	Bahus – Đorđe	21
Antonijević – Bajilo	5	Galot – Nedin	22
Belo Brdo – Burčel Todorov	6	Selecta – Vinik	23
Deurić – Došen	7		
Dulka – Kiš	8		
Kosović – Kovačević	9		
Kurilić – Kuzmanović	10	subotičko-horgoško vinogorje MAPA	24
Mačak – Milanović	11	Botić – Brindza	25
Molovin – Mrdanin	12	Dlibonić – Dragljić	26
Patrijarširski (podrum) – (manastir) Petkovica	13	Maurer – Milišavljević	27
Probus – Salaxia	14	Nad Sagmajster – Tonković	28
Stakić – Stojković	15	Vindulja – Vinski dvor	29
Šapat – Šijački	16	Zvonko Bogdan	30
Urošević – Veritas	17		
Vinat – Vinu	18		
Živanović	19		

**Granice Sremskog rejona
I Fruškogorskog vínogorja**



Kartografska osnova: Pregledno topografska karta 1:300.000

Koordinatni sistem: UTM projekcija, elipsoid WGS84

SREM **VINARI - VINARIJE**

Acumincum – Ačanski – Antonijević – Bajilo – Belo Brdo – Burčel Todorov
Deurić – Došen – Dulka – Kiš – Kosović – Kovačević – Kurilić – Kuzmanović
Mačak – Milanović – Molovin – Mrdanin – Patrijaršija – Petkovica – Probus
Salaxia – Stakić – Stojković – Šapat – Šijački – Urošević – Veritas
Vinat – Vinum – Živanović

Podrum

Acanski



21312 Banoštor, Svetozara Markovića 96a
Tel: +381 (0)21 2979 2011 i +381 (0)64 173 68 79
podrumacanski@gmail.com

Degustacija, prodaja vina, ručak,
kamp za bicikliste.

Radno vreme za posetioce: po najavi, telefonom

Kapacitet primanja gostiju: od 30 do 50

Površina vinograda: 6 hektara

Kapacitet vinarije 60.000 litara.



VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Sveže i pitko, optimalne snage
Sardone	Smeši mu se šaran iz dunava
Sangrija	voćno aromatizovano vino
Muskat ottonel	Celodnevno vino
Roze frankovka	Rozeovska svežina i nenapadna voćnost
Merlo	puno, suvo crveno vino
Muskat hamburg	Vino za mlade
Frankovka	Sočno vino atraktivne svežine
Bermet	Standardna svojstva

Krećemo iz Banoštara, za koji je još u 16. veku pećujski biskup Anton Vrančić zapisaо da je „znatna varoš i tvrdava koja je krasno ležala nad Dunavom“. Ovo prelepo selo u zagrđaju Fruške gore i Dunava i danas je tvrdava, ali ne ratna, nego vinogradarska i vinska. Sa bačke strane u njega je, još u vreme Rimskog carstva,

stizala skela, koja je, evo, i danas jedina veza s drugom stranom velikog Dunava.

Put je dalje vodio prema Sirmijumu, gde je car Marko Aurelije Probi, inače rođeni Sremac, 280. godine naredio da na proplancima blizu prestonice počne sadnja vinove loze na Fruškoj gori. Putevi i danas postoje, ali uglavnom vode u Banoštor i popularno se zovu vinski putevi. Ista knutni putokazi vode nas do kapija najboljih banoštorkih podruma, punih vina i dobrodošlice. Na ulasku u selo, na putu s novosadske strane, prvo se stiže do podruma i doma Jovana Ačanskog.

Vino kuće: Muskat ottonel

Muskat ottonel je uz žuti muskat sorta za bela vina. Uz onaj iz podruma Višačkih vinograda, ovaj banoštorski je ponajbolji u pokrajini. Čudesno raskošnih muskatnih aroma, u kojima će te prepoznati mirise cveća (lukanje, lile, limete, karafila), voća i začina (anis). Svojom nežnošću i mekocom, lepim odnosom neprevrelog sacera i lagane kiseline, ovo polusuvo vino svojom zavodljivošću idealno je kao aperitiv, a još bolje, na kraju obeda, kada na trpezu stignu slatkisi, koji su, barem, malo sladi od njega.

Vinarija

Acumincum



22329 Stari Slankamen, Dositeja Obradovića 3

Tel: +381 63 23 83 99, +381 63 24 94 20

office@vinarija-acumincum.com

Degustacija za grupe od osam do 25 ljubitelja vina
treba najaviti telefonom 063 23 83 99.



Po mnogo čemu vinarija Acumincum razlikuje se od svih drugih. Po veličini spada u manje. Vlasnik Milan Spasić u njoj preradi i flašira najviše osam do deset litara. Vinarija je nastala restauracijom nekadašnjeg župskog doma rimokatoličke crkve. Kupili su ga i obnovili Milan i njegova supruga Snežana. Beogradani, privučeni lepotom ovog kraja i mesta na Dunavu. Zasadili su prve čokote u slankamenkovačkom potesu Počenta. Danas su vlasnici 3 hektara vinograda sa četiri crne sorte. Glavni medu njima je širaz, za koji su naši stručnjaci tvrdili da nije za severna podneblja. Spasićevi su ih demantovali: širaz postao znamenitost Starog Slankamena. Spasići ga serviraju u delu

podruma u kome su ostaci turskog kupatila, amama iz 16. veka. Na njegovim temeljima je svojevremeno čitava kuća sazidana. To je jedan od dva amama iz turskih vremena u Vojvodini: drugi je u Baču, ali na otvorenom i pristupačan je turistima. Slankamenki je prilikom rekonstrukcije vinarije sačuvan u zatečenom stanju. Degustacija širaza u njemu, sorte stare više od 2000 godina, predstavlja svojevrsni spoj istorije i hedonizma. Uživati u vinu u amamu starom pola milenijuma, prilika je koja se ne propušta!

VINSKA KARTA

Kaberme sovinjon	Kao mešana marmelada
Širaz	Berba za arhivu

Vino kuće: Širaz 2013

Močno vino sa karakteristikama kojima se uočljivo razlikuje od kabeme sovinjona, merloa, crnog burgundca i drugih čuvenih vina. Boja mu je ljubičasta, pomoćno mastijava. Aromatske sortne odlike prepune su „bobičastih“ tonova u kojima se „čuju“ i kupina i borovnica i zrelih šljiva, čak i dudinje. Vatrenost, koju duguje visokom alkoholu od 14,5 maligana, gase lepe kiseline, pa je vino mladalačkog temperamenta, življano i sveže.

Vinarija

Antonijević

21207 Ledinci, Fruškogorska 1
Tel: +381 21 29 86 327, +381 60 14 20 211
vinarija.antonijevic@gmail.com



Degustacija i prodaja vina
Radno vreme za posetioce: po najavi
Kapacitet primanja gostiju: do 25 osoba
Površina vinograda: 3,5 h ekatar
Kapacitet vinarije: 20.000 litara

Na oko osam kilometara od Petrovaradinske tvrdave, uz desnu obalu Dunava, na početku puta koji se odvaja za Ledince, iza prve kapije s leve strane, smešteni su porodična kuća i vinarija Antonijevića, oca Todoru i sina Jovana. Kao i u drugim delovima Evrope kroz koje prolazi 45. uporednik, i u Ledincima se već milenijumima gaji vinova loza. I za porodicu Antonijević ona je, generacijama unazad, sveta biljka, uzdanica. Svaka kuća imala je svoj vingrad i u podrumu vino. Vinova loza nastanjivala je nekad i 600 jutara brežuljaka blagoslovene planine. Antonijevići su i u vremenima najveće vinogradarske krize ostali verni lozi, ali i sorti slankamenki crvenoj, dugo godina u prošlosti, vodećoj i nepričuvanoj sorti u Sremu. Kada su početkom druge polovine prošlog veka počele da je potiskuju strane i moderne loze, koje su više odgovarale novom načinu gajenja, naše

stare, domaće sorte, brzo su gubile bitku i, za kratko vreme, zbrisane su s fruškogorskih padina. Antonijevići su joj ostali verni. Otar Todor, ne krije zadovoljstvo kad mu naslednik Jovan kaže da, ovoj, po mišljenju mnogih stručnjaka neperspektivnoj sorti, namiguju najlepši obronci u ledinackom ataru.



VINSKA KARTA

Crvena slankamenka	Lagano, pitko, razgovorljivo
Italijanski rizling	Harmonija alkohola i kiseline
Probus	Pobedničko vino, moćno i puno

Vino kuće: Crvena slankamenka

Prilika da se uživa u vini koje se više ne toči nigde na svetu nego u gostoljubivom domu Antonijevića u Ledincima, se ne propušta. Nekada se iskrilo i blistalo na svakom stolu u Sremu, ravnopravno sa hlebom i solju. Posle toliko nebrige i zapostavljanja ona je najtraženije vino u Sremu. Svojom lakovom, pitkošću i jednostavnosću potvrđuje se kao „kratkoročno vino“ koja, kako neko reče, „može da se piće iz prepunih čaša, protičući lako od židrela do bubrega, nigde ne zastaju“. Kao energetski piće, olakšava i najteže poslove u polju, a isto tako, nadahnjuje i obične, neobavezne razgovore.



Podrum

Bajilo

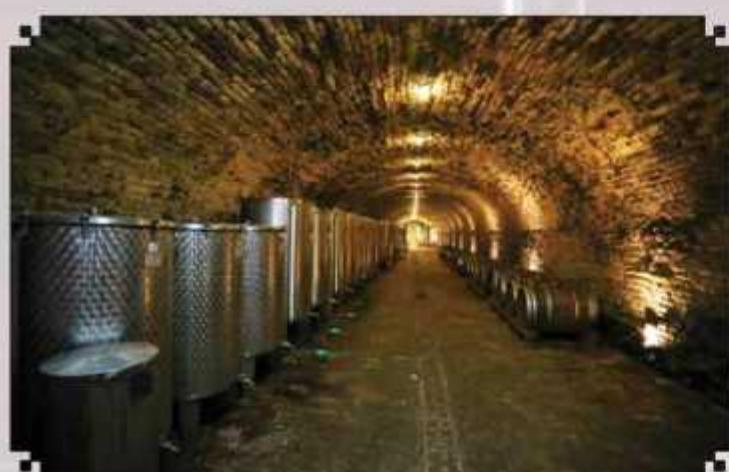
21205 Sremski Karlovci, Patrijarha Rajačića 9
Tel: +381 21 881 365, +381 64 29 69 324
podrumbajilo@open.telekom.rs



Degustacija vina, sa i bez zakuske, do 120 osoba, obilazak podruma iz 1864. godine, ručkovi za grupe do 55 osoba, obilazak vinograda, učešće u berbi. Najave telefonom.

Podrum „Bajilo“ u ulici Patrijarha Rajačića radi tokom cele godine: od 9 do 19 časova. Nema dana da pojedinci i grupe ljubitelji

vina ne stižu u njega, sa svih strana, iz zemlje i inostranstva, a porodica Predraga Bajila spremno ih dočekuje. Razvoj vinarstva i vinogradarstva u ovoj srpskoj prestonici vina u poslednjih godina takve razmere da bi turistička parola trebala da glasi: „Putniče, ako ne voliš vino, za tebe su zatvorene kapije našeg grada“. Pomenuti razvoj beleži skok kakav nikada u njegovoj prošlosti nije zabeležen. Bajilovi u tome u mnogo čemu prednjače. Imaju 14 hektara mladih vinograda koji se beru, još sedam hektara je, upravo, u sadnji. Uz grožde beru i voće sa 12 hektara. Putnike koji svakodnevno stižu u grad čeka velika nedoumica, toliko atraktivnih podruma ih isčekuje da bez obzira šta odluče, jedno kajanje im ne gine. „Bajilov“ podrum se ne zaobilazi, u njega se slivaju svi pravi ljubitelji najstarijeg čovekovog pića. Pored osatalog jer ga je teško zabići, tako je strateški smešten. Reč je o jednom od više stotina podrumskih laguma od kojih su danas samo dva tri u funkciji. Ostali su napušteni i zaboravljeni. Predrag Bajilo ga je zakupio na 60 godina i obnovio pod nadzorom Pokrajinskog zavoda za zaštitu spomenika kulture.



VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Bogat, intezivan i postojan miris
Rajnski rizling	Punoča, glatkoča i bogatstvo culnih senzacija
Sovinjon bian	Sorta koja otkriva Fušku goru
Traminac	Vino jasno prepoznatljivo na nepcu
Sila	Lepišavo
Rože muskatni	Vino za početnike
Portugizer	Vino blagog ukusa, fino i lagano oporo
Vranac	Nema kvalitet izvornog vranca, ali ima kupce
Kaberme sovinjon	Potvrda prednosti druženja sa hranom
Bermet	Aperitivno i dižestivno vino

Vino kuće: Sila

Sorta koja je rođena pre više od četvrt veka, tek poslednjih godina stiće velike simpatije i prijatelje. Kreirao ju je prof. dr Sima Lazić ukrštanjem kevedinke, carice peska na severu Bačke, i šardonea, vodeće bele vinske sorte u svetu. Panonskoj sorti i njenom belom vino stonog kvaliteta, kočijaškom vinu, kako su ga zvali Subotičani, bez izraženog mirisa, lakon i harmoničnom, Lazić je uspeo da ugrađe malo plave krvi čuveće francuske sorte koja je već davno osvojila planetu, lepršavošću i diskretnom i prijatnom aromom.



Vinarija

Belo Brdo

21311 Čerević, Omladinska 68
Tel: +381 21 2977 132
belobrdo@belobrdo.com

Kontakt telefon za degustacije: 063 507 555.

Vreme po dogovoru.
Kapacitet 30 gostiju.



Vinarija Aleksandra Zeremskog dobila je ime po brdu podno Fruške gore, na severnoj padini koja se lagano spušta prema Dunavu, pored Čerevića. Tu, na dugo traženoj i biranoj poziciji, Aleksandar Zeremski je, uz pomoć stručnjaka, na 20 hektara, 2007. godine, raspredio devet sorti vinove loze, 4 bele i šest crvenih. Želi da proizvede vina jedinstvene lepote, koja će biti drugačija od drugih, specifična i prepoznatljiva. S tim ciljem gradio je i novu vinariju i kupovao potrebnu opremu. Sve to rezultiralo je munjevitim uspehom, vina Belog brda prepoznata su i na našem, ne baš tako izbirljivom tržištu. Iskocha su svojim karakterom, punoćom, aromatičnošću,

svežinom, rečju posebnošću. Fruškogorski vinski vrhovi su u podnožju planine.

VINSKA KARTA

Sovinjon blan	Laskava priznajna
Sardone	Za brzu upotrebu
Sardone bank	Ozbiljnija varijanta
Merlo	Nesvakodnevni stil
Alma mons	Za dugo trajanje



Vinarija

Burčel Todorov



21132 Petrovaradin, Tunislava Paunovića 6
Tel: +381 (0)63 8308 700. +381 (0)21 6431 640
todorovmm@gmail.com

U novom, malom ali autentičnom degustacionom prostoru za 12 osoba vinarija nudi gostima da uživaju u njenim vinima uparenim sa najfinijim, probanim zalogajima u kojima se nalazi deo duha bogate gastronomске i kulture tradicije Vojvodine: domaći savijani sir, rolnice svinjetine sa dinjama, komadići „šunke“ poprakani crvenom ribizlom ili nešto sasvim treće, originalno i upečatljivo.

Vinarija Burčel Todorov* je jedina vinarija u Petrovaradinu. Udaljena je od centra Novog Sada ne više od tri kilometra. Blizina grada sada je, svakako, prednost. Ranije je, pak, bila pogubna za opstanak mnogih koji su živeli od proizvodnje vina. Grad sa razvijenom industrijom nudio je bolje plaćena i lađodnija radna mesta od teškog vinogradarskog. Zato u „Vinariji Burčel Todorov“ s pravom ističu da se uporna posvećenost poslu i zrenje kroz nova saznanja koje donosi vreme, njihova jedina formula za uspeh. Svoje ugledno ime vinarija je gradila generacijama, ne održući se tradicije. Njihova dva najprepoznatljivija vinska proizvoda su italijanski rizling starog klona i bermet raden po deda žanikinim receptima starim sad već više od jednog veka.



Vino kuće: Italijanski rizling

Pitak je, sa gotovo uvek 13 posto alkohola, što naravno varira od godine. Međutim, njegov buke je ono što se pamti. Odlikuje ga cvetno citrusna nota i dopadljiva, blaga taninska gorkina. Ovo otuda što je vino proizvedeno od grožđa iz porodičnog vinograda starog pedeset godina. Italijanski rizling u njemu je onog starog, jedinstvenog klona koji rada kupaste i male zbijene grozdove koncentrirane aromatičnosti za razliku od mnogi docnije razvijenih, krupnih i prinosnijih istimenoj sorti.



VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Buke za pamćenje
Beli sovinjon	Snažno i mirisno
Frankovka/kaberme	Dominacija frankovke
Bermet, beli i crveni	Dugo sticanje iskustvo

Vinarija

Deurić

22409 Mala Remeta, Ekonomija „Salaš“
Tel: +381 22 468 580, +381 63 575 162
zlatko@vinarijadeuric.com



*Obilazak vinarije i vinograda,
Obilazak vinjanje i vinograda sa
degustacijom vina,
Slaganje vina i hrane u restoranu
kapaciteta 100 posetilaca,
Održavanje seminara i sastanaka, prezentacija i
promocija (sala do 50 mesta).
Obavezno zakazivanje.
Telefon: +381 63 575 162, Lana Nenadić*



Vlasnici jabučnjaka na preko stotinu hektara u Maloj Remeti Miloš i sin Mitar Deurić nisu odoleli osunčanim južnim obroncima Fruške gore koji su ih „preklinjali“ da u njih dosele i čokote vinove loze. Uz više od stotinu hektara jabučnjaka, kojim je naše voćarstvo stupilo na evropsku scenu, posadili su 14 hektara najpoznatijih svetskih sorti vinove loze. U međuvremenu su, u blizini velike hladnjače za voće, izgradili modernu, arhitektonski atraktivnu vinariju, u koju su „uselili“ kompletну opremu za preradu grožda, birajući samo ono što je trenutno vrh svetske tehnologije, ono što je „rols rojs“ u vinarstvu. „Moramo da budemo najbolji-kaže Mitar- na to nas obavezuju i ovi bogom dani tereni, na kojima su u prošlosti brani plodovi za najbolja, čuvena vina. Više od 90 posto roda

naših jabuka je ekstra klase, prepoznatljive su na svetskoj pijaci, pa zato ne smemo da omanemo ni sa vinom“. Da se u tome nije ostalo samo na rečima, pored ostalog, potvrđuje i činjenica da je za proizvodnju vina angažovan eminentni tim poznatih enologa iz Francuske.

Vino kuća: Vinarija Deurić trenutno na tržištu ima dve etikete: talas beli 2014 i talas crni 2014.

Talas beli 2014: Suvo vino. Kupaža 90 posto šardonea i 10 posto traminca. Žuta boja naglašenija nego kod drugih belih sorti. Na nosu ostavlja utisak svežine u kojoj prevladuju arome breskve i jabuke. Svežina se oseti i u ustima, upotpunjena blagim notama citrusa. Završnica delikatna i duga.

Talas crveni 2014: Kupža 90 posto pino noara i 10 posto merlo. Vino je bez ostatka neprevrelog šećera (suvo), purpurno crvene boje, srednjeg interzeta. Na nosu dominiraju arome trešnje, maline, i crvenog šumskog voća. Merlo mu daje voćnost, raskoš i mekoću. Skladne kiseline, upotpunjene osvežavajućim voćnim aromama, spajaju se u lepu, prijatnu završnicu, koja dugo traje.

Vinarija

Došen

21205 Sremski Karlovci
10 Karlovačkih daka
Tel: +381 (0)64 349 40 11



Jedna od naših retkih vinarija koja svoju stratešku lokaciju koristi da svoju proizvodnju od desetak hiljada litara, bezmalo, u celosti plasira turistima. Zamisao njihovih vlasnika bila je da ovo bude место predaja delu brojnih gostiju Karlovaca, koji hrle u ovaj grad bogate srpske kulture i duhovnosti. Vrata vinarije za njih su uvek otvorena, da uz gutljaj dobrih, svežih vina, sreda svoje bogate utiske i odmore umorne noge. Za veće grupe, a mogu da broje najviše 50 osoba, potrebne su ranije najave.



Vinarija Došen je u ulici karlovačkih daka, preko puta čuvene Karlovačke gimnazije. Vlasnici su Dubravka i Dragan Došen. Obadvije su potomci starih vinogradarskih porodica. Po profesiji nisu vinogradari, ali su celog života vezani za lozu i vino. To se prepoznaće i po ambijentu vinarije i njenih sadržaja. U vinskom turizmu našli su svoje mesto, u poslu koji rade sa zadovoljstvom, na način koji se ne može naučiti. Njihova adresa, spada među najpriyatnije kutke u mestu.

VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Gorčina kao vrlina
Sardone	Jabuke i med
Roze	Dete moćnih stranaca
Merlo	Mekoća i aromatičnost
Bermet: beli, roze i crveni	Roba koji se traži

Vino kuća: Merlo

Vino iz vinograda sadenog još 1975. godine. Bio je to prvi merlo u ovom delu Fruške gore. Saden u vreme kada su na ovoj svetoj planini za lozu carevale bele sorte. Došenovi su se opredelili za visokokvalitetnu francusku crnu sortu merlo. Nagovorio ih je Draganov teča dr. Sima Lazić, poznati selektor Karlovačkog Instituta, po čijim početnim inicijalima je dobila ime sila, danas verovatno najtraženija bela sorta, čiji je on kreator. I ona i merlo blistaju na našim stolovima.

Vinarija

Dulka

21205 Sremski Karlovci, Karlovačkog mira 18

Tel: +381 (0)21 571 711

Mob: +381 (0)63 882 6675



Kontakt osoba za posete vinariji:

Jelena Hadžić, tel: (021) 571 711 i

Jasmina Dragojlović Dulka, mob: 063 882 66 75

U rekonstruisanoj staroj vinariji, koja je nekada pripadala nemackim vinarima, uređen je prostor za prijem do stotinu turista i degustacije vina, po dogovoru. Moguća je i poseta vinogradima u Mateju, pored Dunava.



Vinarija

Kiš

21205 Sremski Karlovci, Karlovačkog mira 46

Tel: +381 (0)21 882 880

Mob: +381 (0)62 461 046

Info@vinarijakiš.com



U najglasovitijoj karlovačkoj vinariji gostima se nudi poseta starom i novom podrumu. Degustacija za grupe do 55 gostiju, je u starom, a nova je u vinogradu, tri kilometra udaljena, na jednom od najlepših vinogradarskih potesa-Mateju. Radno vreme je od 9 do 20 časova, a posete se dogovaraju telefonom. Vinarija ima 11,5 hektara vinograda, a kapacitet podruma je 120.000 litara vina.



Tradicija vinogradarstva u porodici Kiš traje neprekidno od 1830. godine. Nakon smrti Slavka Kiša, prošle godine, brigu o vinogradima i vinu nastavio je dedin unuk Peda Crnković. Legenda fruškogorskog vinogradarstva Slavko, po kome bi se poslednje decenije razvoja savremene proizvodnje grožda i vina, po njemu,

mogao nazvati „kišizacija”, imao je sreću da u poslednjim godinama života u tajne gajenja vinove loze uvede unuke Tamaru i Predraga. Naučio ih je da ostanu verni starim, autohtonim sortama koje su vezane za sremsko podneblje, ali isto tako i poznatim svetskim lozama za koje su



Svi starosedeoci u Sremskim Karlovcima imaju nadimak (spitze name). Uz porodicu Dragojlović ide Dulka i po njemu je dobila ime i vinarija, u vlasništvu pete generacije, čiji počeci sežu od 1920. godine. Dulkini danas imaju 10 hektara vinograda vodećih svetskih sorti, najsavremeniju mehanizaciju za njihovu obradu i opremu za preradu grožda i skladištenje vina. Vinogradi leže na južnim stranama brežuljaka ili čeolopecima, gde su celog dana obasjani suncem. Dobre ekspozicije daju grožde najvišeg kvaliteta. I grožde i vino dobijaju se uz minimalnu upotrebu pesticida i enoloških sredstava.

VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Reljefno i puno
Sovinjon blan	Aromatično bogadstvo
Sardone	Punoča i svežina
Damski roze	Za prefinjene ukuse
Kaberne sovinjon	Ljubičica u flaši
Merlo	Dopadljive aromе
Bermet	Dostojan slave koja ih prati
Ausbruh	Naš tokajski asu

Vino kuće: Šardone

Vino namenjeno boljim poznavaocima Bahusove kapljice. Žutozelaste boje, vrlo prijatne i specifične šardoneve slike i delikatnog ukusa. Znaci ga odmah svrstavaju u vino visokog dnevognog standarda. U ustima je sveže i vrlo mlađadiko, ali mu je nastup u čaši moćan, što se zapazi po gustim suzama koje se polako livaju niz zidove čaša. Uprkos toj analizi, koja potiče od oko 13 posto alkohola, vino ostavlja utisak lakoće i čistoće. Gutljaj vuče gutljaj.

VINSKA KARTA

Misterija	Rajnski rizling za udžbenike
Gračac beli	Voćnost i svežina
Sardone	Slojevitne aromе, ukus kiselosti
Roze	Sampion Balkana 2014.
Portugizer	Ukus mlio, voćni
Merlo	Poštojan i svež ukus
Bermet	Omamljujući ukus
Bermet beli	Ziv i lepršav

Vino kuće: Misterija

Fantastično ime vina iz kojeg nema ničeg mističnog - i vinski početnici lako prepoznaju da se iz njega krje rasni rajnski rizling, koji se ne bi postideo ni onih ponajboljih iz doline reke čiji mu je pridev u imenu. Sve u njemu je tipično za ovu sortu, lako prepoznatljivo i pamtljivo. Boja žutozelena, miris raskošan, tipičan za sortu, ukus pun, provokativan, zavodljiv. Najteže je opredeliti se: za polusvu varijantu sa ostatkom neprevrelog šećera, ili za onu bez njega, suvu. U ponudi su obe.

MK

Kosović

21215 Sremski Karlovci, Karlovačkog mira 42

Tel: +381 (0)21 882-842

Mob: +381 64 309 62 18

info@vinarijakosovic.com



Degustacija, sa i bez hrane

Kapacitet: do 50 gostiju

Kontakt i najava: Bojan Kosović,

mob: 064 3096 218

Radno vreme: po dogovoru

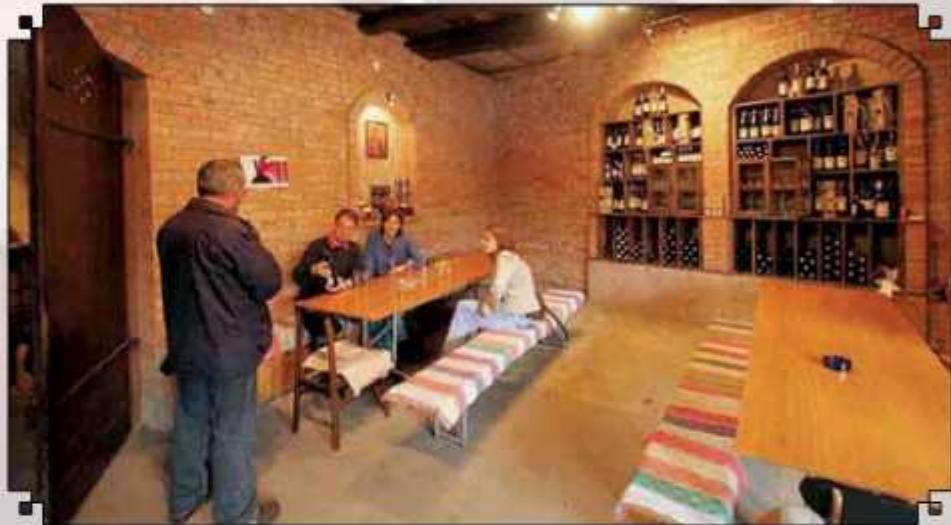
Prodaja vina i rakije

Porodica Kosović, izbegla iz Osijeka, osnovala je svoju vinariju 1995. godine u Sremskim Karlovcima. U Ulici Karlovačkog mira, u blizini Kapela mira, davno podignute, od pre nekoliko godina temeljno obnovljena, kao jedna od znamenitosti ovog poznatog turističkog mesta. U njoj je 1699. godine sklopljen mir Austrije, Poljske, Rusije i Venecije s jedne strane, i Turske, sa druge strane. Sve brojnije posete turista znamenitoj kapeli završavaju se uz čašicu poznatih karlovačkih vina. Porodica Milana Kosovića ne može da se požali ni na položaj svojih osam hektara vinograda koji se granaju u najlepšim delovima karlovačkog polja Lipovac i Matej. Vinogradji se svakog proleća šire na po jedan hektar. Podrum u kojem se preraduje grožde je modernizovani lagum ukopan u breg Kalvarija.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Punoća, mekoća i finoca
Sardone	Miris jabuke i hrleba
Sovinjon blan	Miris pokošene livađe
Zupljanka	Vino za poneti
Merlo	Ukus slijive
Kaberne sovinjon	Prerano otvorene boce
Bermet	Aromatizovani merlo
Bermet beli	Zivahne kiseline i svežina

Vino kuće: Župljanka

Sorta stvorena u Karlovcima. Mišljenja o njoj su podeљena: jedni je kule, drugi hvale. Kosović se spremi da je ponovo sadi. Kaže: "Redak je gost, koji posle degustacije ne kupi po koju buteljku". Nije agresivno kisela. Pitka je i podatna. Sa 12,5 posto alkohola i 5,5 grama kiselina je vino sa prijatnim, čistim vinskim bukeom.



Vinarija

Kovačević



22406 Irig, Đoke Šundukovića 85

Tel: +381 (0)22 461 192

Fax: +381 (0)22 462 472

mail: office@vinarijakovacevic.com

danom osim vikendom. Te dane mesta ima samo za do desetak vinskih gostiju. Za sve dolaske neophodna je najava. Kontakt osoba je Dejan Krnić telefon 022 463 137.

Vinarija Kovačević, je porodična vinarija u Irigu. Pripada novom talasu srpskog vinarstva i spada među naše vodeće vinarije. Dugu tradiciju u familiji, 2002. preuzeo je predvodnik treće generacije vinara- Miroslav Kovačević. Za kratko vreme, uspeo je da stvori novu modernu vinariju, da je uvede u 21. vek, oslanjajući se na iskustva svojih predaka i uz pomoć savremenih i inovativnih tehnologija. Postavio je tako temelje za vina četvrte generacije Kovačevića.



VINSKA KARTA	
Sovinjon	"Ugrožava" sardone
Sardone	Sve negovaniji
Sardone barik	Za ljubitelje barika
Kuve pikant	Pikantna svežina
Orfelin beli	Tajanstvena specifičnost
Roze orfelin	Za sve ukuse
Roseto	Proleće u časi
Aurelius	Bordovska snaga
Orfelin crveni	Traži ga jagnjetina
Penušac beli	Kruna našeg vinarstva
Bermet beli i crveni	Povratak u istoriju

Vino kuće: Šardone

Najprodavanije je vino vinarije. Moderno, doterano, i voćno, s moćnim telom, karakterističnog stila koji se razlikuje od drugih vrlo dobrih sardonea naših vinara. Kovacevicev stil ljubitelji vina su masovno prihvatiли, na njemu je formiran ukus naših potrošača ove sorte vinove loze, najraširenije na planeti. Zahvaljujući toj vinskoj individualnosti objašnjava se i nezapamćena popularnost ovog vina koja već dugo traje.

Vinarija

Kurilić

21314 Neštin, Dunavska 10

Tel: +381 (0)21 455 544

Mob: +381 (0)64 640 40 77

gastonwinenestin@gmail.com

gastonfloor@yahoo.com



Vinarija Kurilić, poznatija pod imenom Gaston Wine, privlači ljubitelje vina, rakija, hrane, fizičkih aktivnosti i druženja. Milan Kurilić nije samo vinar, već i vlasnik destilerije, restorana i odmarališta, salaša sa stadom alpskih koza i svinja mangulica, od kojih proizvodi čuvene sreve, slaninu, kulen, kobasice i druge preradevine. Sve to vredi videti, probati i doživjeti. Zato je najbolje okrenuti njegov broj telefona i sačiniti konkretan program, dolaska i boravka.



Vinarija

Kuzmanović



21311 Čerević, Vojvode Živojina Mišića 11

Tel: +381 (0)21 2976 153, +381 (0)64 287 3117

jovankuzmanovic@gmail.com



Vrata velike domaćinske kuće Jovana Kuzmanovića u Čereviću otvorena su u dane vikenda, a po dogовору може i nekim drugim danom tokom nedelje. Treba samo okrenuti njegov broj mobilnog: 064 287 3117. U prostoriji za degustacije, u vinima može da uživa 30 gostiju: uz običnu degustaciju ili uz jelo. Za tamburaše se treba dogovoriti bar nekoliko dana ranije.

je prvi put, kada je ocenjivana na Novosadskom sajmu, proglašena za šampiona te godine.



VINSKA KARTA

Talijanski rizling	Vinska poslastica
Sovinjon blan	Traži kozje sireve
Kaberne sovinjon	Vino i herbalno
Marselan	Zanimljiva sorta

Vino kuće: Italijanski rizling

Vino zelenkastožuto, suvo, umerene alkoholnosti i prijatne kiselosti. Puno, nenametljivo, arome prepoznatljive, cvetno-vruće sorte. Mnogi u njemu oseću primese svežeg voća, jabuke i kruške, a od cvetnih ljubičica, jasmin i lipu. U ukusu se oseti blaga gorčina na kraju, što je jedna od vrline sorte i po tome se najlakše prepoznaće.

VINSKA KARTA

Sardone	Miris vinogradarske breskve
Neoplanta	Fruškogorska dama
Roze	Muskatna dopadljivost
Zift	Pitka i snažna kupajuća

Vino kuće: Neoplanta

Vino koje „progovara“ čim se otčepi flaša: ne treba čekati da se otvore njeni očaravajući mirisi, po mnogima još nenadmašni u svetskom vinarstvu. Lepotom svog aromatičnog kompleksa, prevazišla je i čuveni traminac, kralj mirisa, koji joj je bio otac u braku sa našom smedrevkom. Uz očaravajući miris, vino ima zelenkastožutu boju, visok sadržaj alkohola i malo neprevrelog šećera, što mu daje mekoću, toplinu i mesnatost.

Mačkov Podrum



22406 Irig, Zanatski centar bb

Tel: +381 (0)22 462 492; (0)21 621 66 11

kontakt osoba Pavle Radanović mob: 063/492-904

mail: office@mackovpodrum.co.rs

Kod Mačka možete:

Degustirati vina, uz sremsku zakusku, a i bez nje,
Ručati, večerati,
Sa tamburašima se veseliti,
Obići vinaru, sa stručnim licem,
Obići vinograde, kad vremenske prilike to dozvoljavaju,
Parkirati se, pa makar i autobusom došli,
Povezati se na WiFi i podeliti svoje utiske.

Na najlepšim padinama iriškog dela Fruške gore, na 280 do 320 metara iznad mora, rasulo se tridesetak hektara vinograda Save Jojića Mačka. Vinarija je u Irigu. Vinsku kuću senicu u okviru nje, Jojić je osmislio u fruškogorskem stilu i dobio prostor za prave vinske gozbe. Prave sremske, na kojima se piće polako, natenuće, ne na litre nego na sate. Popularni Mačak je jedan od retkih vinara kod nas koji se ne zadovoljava samo našim, inače, žednim tržistem. Kretnuo je hrabro, sremački, u svet i sa svojim vinom stigao i do Amerike. S vinovom lozom, koju je zasadio iz emotivnih razloga, sećanja na detinjstvo, postigao je najveći enološki trijumf. Radi se o portugizeru, zaboravljenoj sorti gajenoj u prošlosti na velikim površinama.



VINSKA KARTA

Inkognito	Cist rajske rizling
Sovinjon blan	Skolovan u bagremovoj bačvi
Sardone	Polusluvo, ozbiljno i slojevitno
Traminac	Adut za vinski turizam
Frajla, roze	Samotok pinoa i portugizera
Portugizer	Naš enološki trijumf
Pino noar	Vino velikih očekivanja
Merlo	Neznog tela i strukture
Kamerlo	Vino s kićmom
Bermet	Mirisi pelina i južnog voća



Vinarija

Milanović



22307 Surduk, Drvarska bb

Tel: +381 (0)22 371 519

Podrum Milanović jedino je mesto na svetu, gde se, na jednom mestu, mogu degustirati vina novostvorenih sorti vinove loze u sremskokarloskom Institutu za vinogradarstvo i voćarstvo: neoplanta, sila, probus i italijanski rizling klon SR-54. S njima u društvu je frankovka, kod nas odomaćena srednjeevropska crna sorta.

Reč je o prvoj, i za sada jedinoj, vinariji u opštini Stara Pazova. Na dve lokacije, po red dunava, u Surduku, u antičko vreme zvanom Ritium, vlasnik vinarije Dejan Milanović zasadio je 5,5 hektara vinograda, a po sortimentu loze jedinstvenom kod nas. Mladi vinogradar poslušao je stručnjake karlovačkog Instituta i opredelio se za sorte koje su oni preporučili. Njegov vinograd tako predstavlja malo ogledno dobro naše najpoznatije naučne vinogradarske institucije.

Prve boce vina iz mladog vinograda napunjene su 2012. godine. Vina su lepo i sa laskavim ocenama primljena na našem tržištu. Mladi vlasnik



Vino kuće: Portugizer

Bere se krajem avgusta, najkasnije početkom septembra, a vino se flašira posle dva meseca i piće u novembru. Naši stari su ga zato i zvali „svatovac“, stizao je da isprati veseli i radosne jesenje udadbe i ženidbe. Bio je to Mačkov odgovor na francuski božole nuvo, najtraženije mlađe vino na svetu. „Hvala, imamo svoje!“, kažu im sada Sremci. Mačkov svatovac je pun svežine, mirisa i voćnosti. Delikatan i intrigirajući. Živahan kao svaka mladost.

Dejan Milanović kaže da se i proširenje vinograde, za još desetak hektara, po sortimentu neće mnogo razlikovati od ovog sadašnjeg. Upored sa sadnjom prvih hektara, graden je i novi veliki podrum za koji je kupljena najsvremenija oprema u Italiji i on je spreman da primi i preradi buduću proširenu proizvodnju grožđa.

VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Pobednički klon
Neoplanta	Dame biraju
Sila	Dete šardonea
Probus	Fino tkanje tanina
Frankovka	Snažne voćne aromе

Vino kuće: Neoplanta

Vino čudesne sorte. Na svim degustacijama, pripadnice lepšeg pola izdvajaju ga za svog favorita. Znalački izabrani datumom berbe i načinom vinifikacije, izbegnuta je nedovoljna svežina vina, koja se javlja zbog prirodnog manjka kiselina, što je, inače, mana sorte. Neoplanta je umeće, ali i luksuz. Vino je toliko fino i delikatno da se ne bi smelo dovoditi u sudar sa neodgovarajućim jelima ili slijubljivati s pogrešnim, robosnim vintima. Neoplantu bi bilo nerazumno i piti sam ili isključivo u muškom društvu. To je piće most ka lepšem polu.

Vinarija

Molovin

22240 Šid, Zlatka Šnajdera 2
Tel: +381 (0)22 715 227
vinarjamolovin@gmail.com

Svakog radnog dana, od 8 do 16 sati, u podrumu Molovin u Šidu mogu se degustirati vina ove velike vinarije kapaciteta 150.000 litara sremskih vina. U lepo uređenom ambijentu može da se primi 20 ljubitelja vina. Posete treba najaviti na telefon. Broj mobilnog je 063 574 729.



VINSKA KARTA	
Princip-traminac	Enološki trijumf
Inat-rajnski rizling	Raskošni mirisi
Plavi princip-frankovka	Naglašena kiselina
Črveni inat-kaberne/merlo	Bordovsko iskustvo
Roze	Provokativna boja i svežina



Šidska vinarija Molovin je u blizini magistralnog puta koji povezuje auto-put Beograd-Zagreb sa Šidom i dalje prema državnoj granici sa Republikom Hrvatskom. Vinogradi su u selu Molovin, 14 kilometara daleko, na hrvatskoj granici, na površini od 60 hektara južnih padina Fruške gore, visine 220 metara. Podrum je spratni: fermentacija se obavlja u gornjem delu, iznad podrumskog u kome se čuvaju i odležavaju vina. Sortiment je odabran smisljeno i stručno, na osnovu dosadašnjih iskustava vino-gradarenja u ovom delu Srema.

Vino kuće: Inat

Iza imena se krije rajnski rizling, a s obzirom na mentalitet Šremaca očito je da su oni njegovi proizvodači. Na tržištu prezasićenom šardoneom i italijanskim rizlingom, Šidani su se iz inata opredelili za rizling, koji je i u svetu doživljava svoju renesansu i procvat. Fakto su i potvrdili da i mi imamo područja na kojima može da se iskaže i sorta koja se ubraja među tre najbolje bele sorte.

Vinarija

Mrdanin

21250 Sremski Karlovci, Jovana Grosa 16
Tel: +381 (0)21 881 410, (0)63 521 274
vinarjamrdjanin@gmail.com



Degustaciona sala za 30 posetilaca.
Najave telefonom (021) 881 410.



U listu sremskih vinara, porodica Jefte Mrdanin kročila je, tek u novije vreme, kad je u celom svetu, pa i kod nas, zavladala moda crnih vina. Do tada se o njima govorilo samo kao o velikim proizvođačima kvalitetnih jabuka. Vinarsku slavu Mrdanini su stekli munjevitno, preko noći. U potrazi za crnim vinima, tragom preporuka najvećih medicinskih eksperata, koji su im pripisivali čudesna lekovita svojstva, i sami Karlovčani bili su iznenadeni da u njihovom najbližem komšiluku dozrevaju crnjaci najvišeg kvaliteta. Vinima poznatih francuskih sorti, kaberne sovinjon, merlo, kaberne fran, kao i naše sorte probus pobijena je tvrdnja da Fruška gora nije pogodna za proizvodnju crnih vina. Mrdaninovi vinogradi su na potesu Cerat, poviše Karlovaca, na 8 hektara, oko 250 metara nadmorske visine. Podrum za 50.000 litara je u centru mesta.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Izvorna lepota sorte
Sardone	Sveža voćna aroma
Roze	Partner laganih heli
Kaberne sovinjon	Opravdan ugled
Kaberne fran	Delo vršnog enologa
Merlo	Merlovska mekoća
Probus	I mi konja za trku imamo

Vino kuće: Merlo

Sa visokim alkoholom, ali se doživljava i pamti po eleganciji, a ne po snazi. Boja zagasito crvena s mladenačkim ljubičastim odsjajima. Obilju zrelih voćnih i začinskih aroma pridružuje su se i mistične note koje se mogu pripisati fruskih gorskim darovima. U ustima mentolska svežina i gotovo idilična uravnoteženost svih sastojaka, bez isticanja nametljivog, prava merlovska mekoća. Sve je u njemu lako razumljivo i čitljivo.

Patrijarški Podrum



21205 Sremski Karlovci, Trg Branka Radičevića 8
Tel: +381(0)21 883-006
Mob: +381 (0)64 800 1895

Patrijaširki podrum ne snadbeva samo crkve svojim vinima, nego s njima dočekuje i sve sve brojnije karlovačke turiste. Prošle godine u turističku ponudu Srema uvršten je i ovaj hram vina, koji je posle, dugo očekivane obnove, zabilastao punim sjajem. Smešten uz Sabornu cr-

kvu, on raspolaže i salom za degustaciju, u kojoj do 20 gostiju, svakodnevno, od 8 do 16 časova, može da uživa u njegovim vinima. Primećeno je da nema razlike između vernika i nevernika: i jedni i drugi pijuckaju ih u veselju i – pobožno! Upravnik podruma i patrijaširskih vinograda Lazar Marinković, kaže, da je najbolje najaviti se dan ranije, na telefon 021 883 006.

Na fruškogorskoj pitomini, crkva ima 6,5 hektara vinograda. U planu je sadnja još tri: ovog proleća 1,5 hektar, a dogodine još toliko. Povećavaju se površine postojećih, a uvode se i nove perspektivne sorte. Tim se povećava i paleta ponude vina. Podrum je kapaciteta 60.000 litara i tehnološki se osavremenjuje kupovinom najmoderni-



Manastir Sveta gora

Petkovica

U blizini manastira Kuveždin
22207 Šišatovac, Autoput bb
Tel: +381 (0)22 266 34 00
Mob: +381 (0)60 04 49 105



Jedini manastir na Fruškoj gori koji ima svoj vinograd i vino. Igumanija Antonina ne krije radost što se za ovaj manastir, njegovu obnovu, pa i vino, čuje sve najlepše širom zemlje, osobno u Beogradu, odakle turističkim agencijama, sve češće, stižu autobusi puni gostiju. Na velikoj zatvorenoj terasi, kaže, ima dovoljno mesta za 120 duša i sestrinstvo manastira trudi se da im vreme koje ovde provedu bude za pamćenje. „Na meniju je isto što i nama toga dana, a na trpezi je obavezno naše vino. Trudimo se da svi budu nahranjeni i – duhovno!“ kaže igumanija.

je opreme. O proizvodnji se stara iskusni enolog Jovan Popov. S većim marketingom i širenjem prodaje moraće još malo da se sačeka, kaže upravnik Marinković. Treba sačekati da mladi vignograđani i oni koji će se tek posaditi stupe na rod.

VINSKA KARTA

Patrijarško belo	Župljanka i graševina
Roze	Miris muskata
Patrijarško crveno	Merlo i burgundac
Merlo	Traži nove vinograde
Liturgijsko	Likersko pričešće
Bermet, beli i crveni	Obrazac za bermete

Vino kuće: Liturgijsko vino

Vino koje se koristi na bogosluženjima, ali je namenjeno i širem krugu potrošača. Lepe je rubin boje, krepko, živo, ljupko i milo. Dobija se od sorte game, zasadenoj još ranije na blaženoj ekonomiji, za potrebe službe božje. Dodavanjem finog vinskog destilata, ono ima jačinu od 17 maligana, koja ga štiti od kvarenja, a likersku slatkotu daje mu ugušena šira, pa je tako ovo pričesno vino prihvatljivo i mladima. Za razliku od bermeta, na koji podseća, ono u sebi nema ništa što ne potiče iz grožđa.

Vino kuće: Freska

Manastirska kupaža dveju bordovskih sorti, razlikuje se od onih u Francuskoj što je u njoj isključena svaka hemija, koja se izbegava i u vinogradu i u podrumu. Žato se može tvrditi da freska govori jezikom svog kraja. Nema u njoj ni traga šminke karakteristične za današnja vina. Da je to tako govori i njegova lagana oporost i ukus zrelog grožđa. Jačine je 12,5 maligana.

Vekovna tradicija proizvodnje grožđa i vina u fruškogorskim manastirima prekinuta je za vreme Drugog svetskog rata. „Sveta Petka“ je jedini u kome je ona obnovljena i u njemu se danas proizvodi vino za vlastite potrebe ali i za prodaju. Vodeći obnovu i preporod razrušenog i zapuštenog manastira, dugo bez monaštva, igumanija Antonina, je pre desetak godina, korak po korak, počela obnovu u gradevinском smislu, ali i dogradivala. Istovremeno je tekla i duhovna obnova i on danas ima sestrinstvo od deset monahinja. Na šest-sedam hektara oranica, koliko je do sada vraćeno manastiru, organizovana je ratarska i povrtarska proizvodnja, a zasadeno je i 6000 čokota kaberne sovinjona i merloa. O vinogradu i podrumu brine sestrinstvo manastira. Vino se flašira i etiketira i može da se kupi u manastirskoj prodavnici. Stručnu brigu o proizvodnji vina vodi monahinja mati Marina.

Vinarija

Probus

21205 Sremski Karlovci, Karlovačkog mira 30

Tel: +381 (0)21 881 553

Mob: +381 (0)63 80 79 098



U izdvojenom prostoru u ulici Kapele Mira broj 30, Probus organizuje degustacije svojih vina, uz meze od hleba, sira kobasica, kuglofa i sremskih zaloga. Odjednom može da se primi do 40 gostiju. Grupe se najavljuju na telefon 063 80 79 098. Radno vreme je svaki dan od 9 do 18 sati.



Vinarija

Salaxia



21 299 Rakovac, Manastirska bb

Tel: +381 (0)21 6265 437

Mob: +381 (0)63 505 050; (0)63 300 167

alexandar.tadic@gmail.com

U sastavu nove vinarije je restoran u kome se, po red ostalog, priređuju uobičajene degustacije, a po želji prave i enološko-gastronomске gozbe: uz sedam odabranih jela servira se sedam odgovarajućih vina iz vlastitog podruma. Mesta u restoranu ima za 80 gostiju, a kad vreme dozvoljava korišćenje terase i čitavih 120.

Radno vreme je od 10 do 18 časova, sem nedelje. Dolazak se dogovara na telefon +381 21 6265 437.

Neposredno pored srednjovekovnog fruškogorskog manastira Rakovac, na 12 kilometara od Novog Sada, Aleksandar Tadić je 2009. godine podigao savremenu vinariju SALAKSIJA, ukupnog kapaciteta 250.000 litara vina. Nastala je po uzoru na italijanske kooperativne, za preradu grožđa više vinograda s kojima Salaksija saraduje. Vinarija je dobila ime po potesu poznatom iz istorije vinogradarstva u Sremu po proizvodnji grožđa od kojeg su se dobijala najbolja fruškogorska vina.

Probos spada u mlade porodične podrume, registrovan je pre nekoliko godina. Iza toga se, međutim, krije duga porodična tradicija vinogradarenja i podrumarenja. Vlasnici su Vera Svinjarević Mecing i njen suprug Matija Mecing. Verin otac Đura Svinjarević, je sve do nedavno, pred smrt, i u devedesetim godinama negovao svoje čokote i bio legenda vinogradarstva u Sremskim Karlovcima. Njegova čerká sa suprugom Matijom odlučila je da u temelje viševekovne vinogradarske tradicije porodice ugradi najnoviju dostignuća u prozvodnji i tako opravlja visoki renome koji su njeni preci sticali do današnjih dana. Neguju lozu na četiri hektara i pro-

izvode kvalitetna vina, čija potražnja ih tera da razmišljaju o novoj sadnji i proširenju delatnosti.

VINSKA KARTA	
Aurora	Stara slava
Venera-pino blan	Nežna gorčina
Roze	Lagano, bez oporosti
Fortuna-frankovka	Lagano, voćno, sočno
Imperija-merlo	Izraženije kiseline
Beli bermet-zanos	Traži sitne kolaciće
Crveni bermet-avantura	Jasno definisan

Vino kuće: Aurora

Iza ovog fantazijskog imena krije se italijanski rizling, vino čiji renome je stvaran godinama u prošlosti. Suvo je, što će reći, bez zaostatka neprevrelog grožđanog šećera, slatnato žute boje, izraženih cvetnih mirisa. UKUS je blago slankast, sredenog tela i blagih kiselina. Nije izbirljivo na jela, ali najrađe su mu riba, morska i slatkovodna.

Vino kuće: Burleska

Burleska je perjanica Salaksije, izuzetno ekstraktno, mekanog ukusa, lepo ispoliranih tanina, sa veoma nežnim dodirom hrasta, koji se oseti tek u završnicama, koja je skadna i dugotrajna. Burleska je srećna kombinacija čuvenog bordovskog dueta kaberne sovinjona i merlo, vranač je uneo nešto od crnogorskog temperamenta i robušnosti, koja se lepo uklanja sa zapadnjačkom finoćom i gracioznosću.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Novi dometi sorte
Rajnski rizling	Tonovi zrelih breskvi
Pino blan	S ukusom hleba
Sardone	Svež, prirođan ukus
Sivi pino	Voćni i cvetni mirisi
Traminac	Prefinjen
Kaberne sovinjon	Jasan voćni karakter
Merlo	Pun i mekan
Malbek	Prvenac u Srbiji
Pino noir	Vino sladostrašća
Frankovka	Pečat podneblja
Burleska	Gurmansko vino
Kaberne fran	Još neobuzdan



Atelje vina

Sapat

22323 Novi Slankamen, Počenta bb
Tel: +381 (0)69 607 079; (0)69 607 698
ateljevina@sapat.rs

Degustacije vina održavaju se četvrtkom i petkom u grupama do 20 posetilaca, u vremenu od 11 do 14 časova. Proba se čitava paleta od sedam „Sapatovih“ vina.

Bez uobičajenog glamura i agresivnog marketinga, u Novom Slankamenu, pre četiri godine otvorena je vinarija lepog imena, u kome ima mnogo simbolike-Atelje vina „Sapat“. Na vrhu poslednjeg fruškogorskog brežuljka, na granici Nacionalnog parka Fruška gora, u neposrednoj blizini Slankamena, sa pogledom na veliku reku i Srem, postrojili su se redovi



blagoslovene biljke na blizu deset hektara. Na južnoj strani okrenuti su ka Sremu sa crnim, a na severnoj prema Dunavu sa belim vinskim sortama grožđa. Među njima iznikla je vinarija, sa restoranom i butik hotelom, koji svojim sadržajima i estetikom predstavljaju svojevrsno arhitektonsko delo. Vlasnik „Ateljea“ Miodrag Kostić, ekonomista koji je godinama radio u Rusiji, i njegova čerka Tijana Crnobrnja u funkciji izvršnog direktora, autori ovog čudesnog rešenja kažu: „Plodno zemljište i blaga klima uz šarm koji donose sređan narod, lokalni specijaliteti i blizina Dunava, namamili su nas da na mestu gde se prepliću kultura, istorija i očaravajuća priroda započnemo svoj put, da ovde zasadimo svoje čokote. I pustimo korene“.



VINSKA KARTA	
Suma	Vino "na prvu loptu"
Sardone banik	Ruši zidove antibarka
Roze	Džoker za konobare
Pi	Više od 3,14
Kaberne sovinjon	Elegancija i snaga
Merlo	Neobični tonovi suve šljive
Merlo mladi	Sremski poljubac

Vino kuće: Mladi merlo

Svake jeseni „Sapat“ proizvodi mladi merlo uz puno poštovanje francuske tehnologije, zvane karbonska maceracija. Iste one po kojoj Francuzi proizvode svoj božole nuvo od gamea. Nastalo je u želji potrošača da piju crna vina „sveža, mirisna i voćna“. Odabran je merlo, jer je to univerzalna sorta, primerena kako za zrela, puna, arhivska, tako i za mlađa i sveža vina.

Vinarija

Šijački

21312 Banoštor, Svetozara Markovića 3
Tel: +381 (0)63 467 006
vinarijabononia@gmail.com



Klasična degustacija: broj vina po želji, zalogajći, priča!

*Svakim danom sem nedelje, od 9 do 17 sati.
Dogovor telefonski: +381 (0)63 467 006*

Upravom smislu porodična vinarija: svi ukućani uključeni su u sve poslove oko loze, grožđa i vina. Pre tridesetak godina otac porodice Milan Šijački, pored postojećeg jutra vinograda, odlučio je da krene i u proizvodnju za tržište. Postepeno je sadio odabrane loze i danas je vlasnik 10 hektara modernih vinograda i novoproširenog podruma, u kome radaju ponajbolja fruškogorska vina.

Milan spada u one poljoprivrednike od koga nikad nećete čuti žalopijke, zadovoljan je, veseo, duhovit. Pre svega vrhunski domaćin. Posao kojim se bavi smatra isključivo porodičnim. Vinogradarstvo zahteva mnogo odričanja, a samo u familiji može da se odričeš, kaže. Može i u ortakluku, ali teže, dodaje.



VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Bestseller
Rajnski rizling	Zrelost u drugoj godini
Sardone	Valcer u časi
Roze muskat	Mirisi ruže i jagoda
Roze Ivana	Otbiljno vino
Frankovka	Voćnost i nežni tanini
Merlo	Voćno, sveže, meko

Vino kuće: Italijanski rizling

Vino zelenožute boje, naglašenih kiselina i svežih voćnih aroma jabuke i citrusa, sa izraženom punočom ukusa. U njemu je akumulirano sunce, kojeg ovde ima više nego u drugim delovima Fruške, i jedinstveni mirisi koje mu je podarila svežina noći močnog Dunava.



Vinarija

Stakić

21314 Neštin, Crkveno Školska 25
21400 Bačka Palanka, Jugoslovenske armije 88
Tel: +381 (0)63 77 999 75
kostabp@neobee.net

Degustacija za 10 i više osoba. Degustaciona sala u Bačkoj Palanci, JA 88, za 50 posetilaca se najavljuje. Posle klasične, organizuju se i degustacije vina uz jela: paprikaš, roštilj i drugi specijaliteti, od hladnih predjela do tradicionalnih jela.

NEŠTINSKA VINA

Na pet lokacija u Neštinskom ataru u Sremu porodica Koste Stakića ima šest hektara vinograda. Grožđe preraduje s druge strane Dunava u Bačkoj Palanci. U Sremu ima i 30 jutara voćnjaka: jabuka, krušaka, bresaka, kajsija i šljiva. Kosta je završio ekonomski fakultet ali kao rođeni Neštinc i jedino muško u porodici, nije se dvoumio, opredelio se za poljoprivrednu. Znači za proizvodnju voća i grožđa, od čega su i njegovi preci živeli više vekova.

VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Zvahno i lagano
Italijanski rizling	Neštinski potpis
Roze kaberne	Za gurmance
Roze muskat	Vino za dame
Kabene sovinjon	Pun i mesnat
Vranac	Robusno i sveže

Vino kuće: Italijanski rizling

Suvo belo vino, ugodno diskretnog mirisa, žute boje, pitko i harmonično. Bogato tlo i obilje sunca podarili su mu prepoznatljiv okus podunavlja, karakterističan za ovu sortu, sa mnogo svežine i punoće, sjajno uskladenih kiselina i solidnog srednjeg tela. U dugom završku dominiraju zrelo grožđe i sortna gorčina.



Podrum

Stojković

21312 Banoštor, Nikole Pašića 13
Tel: +381 (0)21 297 91 88
Mob: +381 (0)63 471 591
podrumstojkovic@yahoo.com



Klasična degustacija i ručkovi, za do 50 ljudi, organizuju se svakodnevno, uz predhodni dogovor, na bilo koji od telefona kuće.

Duga porodična tradicija, generacijama s ljubavlju podizani vinogradi, kombinacija savršenih mikroklimatskih uslova i izuzetne istrajnosti da se s kolena na koleno prenosi naklonost ka ovom lepotom ali naporom poslušamo su neki od epiteta kojima se može predo-

čiti podrum porodice Stojković. Porodica, zapravo ima dva poduma: mali, dobro očuvan, još u funkciji, podignut 1912. godine i novi, izgrađen povodom stogodišnjice starog.

Porodični vinogradi prostiru se na severnim padinama Fruške gore, na kojima postoje svi preduslovi da se, uz dovoljno truda i ljubavi, na četiri hektara proizvede 30.000 litara vina vrhunskog kvaliteta. Stojkovići u pomenuta dva poduma, otkupljujući i grožđe od čistih vinogradara, proizvode oko 40.000 litara vina.



VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Ne dočekaju novu berbu
Sardone	Gosti ga prepoznavaju
Roze muskat	Za mlade i starije
Vranac	Još ga traže
Kabere sovinjon	Suzdržane sortne aromе
Bermet	Slatko i aromatizovano

Vino kuće: Šardone

Proizvodnja od 4-5.000 litara je premala da se zadovolji prevelika tražnja. Berba 2014. razgrabiljena je pre nego što se i izbistrla. Sve više je vinopija koji rano prepoznaju kvalitet, pa dobim vintima „ne treba čep“. Šardone osvaja svojom svežinom, bogatstvom mirisa, sačuvanom kontrolišanom fermentacijom, a pre svega svojom elegancijom. Najozbiljniji je kandidat za sadnju novih vinograda.

Vinarija

Urošević

21312 Banoštov, Nikole Pašića 4
Tel: +381 (0)21 2979 029, +381 (0)21 2979 200
Mob: +381 (0)64 652 11 76
urosevic_m@yahoo.com



Podrum u velikoj roditeljskoj kući, Jovan Urošević prilagodio je potrebama savremene proizvodnje, a osposobio je i prostor za prijem turista i za degustaciju vina.

Pored klasičnih degustacija za 25 do 50 gostiju, nude se i kompletne ručkovi, naravno uz vino, za najviše do 25 osoba.

Telefon za najavu i dogovor je 064 652 11 76.

Kad je zaključio da se može živeti i od vinograda, Jovan Urošević zahvalio se na državnom poslu i opredelio se za čokot. Tradicija vinogradarenja u njegovoj porodici duža je od stotinu godina. Ima pet hektara pod lozom, koji zahtevaju od njega da bude i vinogradar i vinar i prodavac. U najvinogradarskom selu u Sremu, uspeo je, kaže, da ostvari svoj cilj, da bude mala vinarija sa prepoznatljivim vinom.



Vinarija

Veritas



21205 Sremski Karlovci, Ešikovac 105
Tel: +381 (0)62 852 32 22
email: boskovic.s@sbbs.rs



U atraktivnoj sali u podrumu organizuju se, po dogovoru s gostima, degustacije vina. Uz vina se poslužuju hleb, sir, maslinke i drugi zalogaji čija uloga je da brišu jezik posle svake čašice i pripremaju ga da čist dočekuje gutljaje novih vina. U degustacionoj sali ima 30 mesta, a ako vreme dozvoljava,

Vinarija Veritas je pored puta koji iz Sremskih Karlovcava vodi za opevano Stražilovo. Njen vlasnik je porodica Bošković, izbegla iz Hrvatske devedesetih godina prošlog veka. Opredelili su se za ovaj deo Fruške gore jer ih je najviše podsećao na Vukovar, iz kojeg su protjerani. Blizu Stražilova podigli su modernu vinariju i posadili tri hektara vinograda. Dva su pored podruma, sa kaberneom i merloom, a hektar so-

vinjona blana na potesu Doka, iznad Karlovcava i Dunava. Prvu berbu imali su 2011.

VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Sveže "zelene" arome
Roze	Ozbiljno vino moćnih sorti
Merlo	Pun i mekan
Kaberne sovinjon	Tek je u povojima
Momentum 2012	Srebro u Londonu, zlato u Beču

Vino kuće: Sovinjon blan

U mirisu nema bazge i lišća paradajza, koje se najčešće sreće kod vina ove sorte. Arome prste iz njega-toliko je aromatično. Nema verbalnih nota, zamjenjuju ih izražajni vojni tonovi, karakteristični za sovinjone francuskih radničara. Za njih se bere grožde za vino intezivne aromatičnosti, ali nežno, elegantno i meko, slannatožute boje sa zelenastim odsjajem.



Vino

Vinat

22230 Erdevik, Cara Dušana 15
Mob: +381 (0)61 143 7735
vinarijavinat@gmail.com



U dane vikenda uz toplu gibanicu, kifle, sir, kobasice, kulen i druge nareske, u porodičnoj kući, u kojoj je i vinarija, dočekuju se gosti koji žele da degustiraju vina kuće. Prostora ima za pedesetoro. Grupni dolasci moraju se ranije najaviti.

Telefon je 061 143 77 35.

Prve vinograde porodica Tot posadila je 1985, a vinarija je osnovana 2006. Vinogradi su na južnim, sunčanim padinama Fruške gore na 4,5 hektara erdevičkog potesa Lice. Od grožđa, koje se na njima bere, u vinariji Vinat proizvede se oko 25.000 litara vina. Sa ocem Andrijom rade i sinovi Ivan i Ljubomil. Vinogradi su im, uz jezero Moharač, u posebnom mikroklimatu, koji nastaje refleksijom sunca od površine jezera. Što blagosloveno deluje na čokote i leti i zimi.



Vinarija

Vinum

21205 Sremski Karlovci, Karlovačkog mira 26a
Tel: +381 (0)64 849 03 82
turizam@vinum.rs



Radno vreme za posetioca: po najavi. Kontakt osoba: Milan Radović, mob: +381 (0)64 849 03 82.

Vinum" je jedna od mlađih vinskih kuća u Sremskim Karlovcima: tek je ušla u drugu deceniju. Njen vlasnik je doktor medicinskih nauka Novosadanin Milan Ubavić, pa je od prvog dana, osim po svom lepom imenu, postala poznata i kao „doktorova“ vinarija. Taj nadimak, na samom startu, opravdala su i njena vina odbranom međunarodnih „doktora“ pred najuglednijim svetskim komisijama. Roze frankovka 2004. u Parizu, u konkurenciji više od 4000 vina iz celog sveta, dobija srebrnu medalju, a 2009 to isto uspelo je i doktorovom

sovinjonu. Posreben je i u Londonu 2010. Godinu dana kasnije poznata nemačka revija Selection posrebrila i Vinumov italijanski rizling. Od prvog dana doktor Milan Ubavić, uvodi nove metode i opremu u naše vinogradarstvo i podrumarstvo. Zapošljava mladog enologa Tanju Đuričić koja izrasta u vrsnog kreatora vina. „Vinum“ ima 10 hektara vinograda, godišnje proizvodi 30.000 litara vina.



VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Sklad alkohola i kiselina
Grašac	Drugaciji italijanski rizling
Traminac	Prepoznatljivi mirisi
Sovinjon blan	Privaćan i svež
Frankovka	Izražene kiseline i blaga trpkost
Kaberne sovinjon	Traži divljač
Merlo	Slijavasto i lepršavo

Vino kuće: Sovinjon blan	
„Vino se odlikuje zlatnom blistavom bojom, ukusom sočnog voća (kajsija, dinja i krušaka), obogaćeno mirisom ruže, gloga, populjom kajsijinog cveta i jasmina. U ustima deluje kao nalet buke koja stvara osećaj svezine i živosti, a na kraju daje čvrstu, prelepú gorčinu. Vino u svakom pogledu prefinjeno, koje će se složiti s dimljениm lososom“. Ovo je zajednički opis međunarodne komisije, koja je na ocenjivanju vina u Parizu 2009. godine, Vinumovom sovinjonu blan dodelila srebrnu medalju.	

Vinarija

Zivanović

21205 Sremski Karlovci, Mitropolita Startimirovića 86 a
 Tel: +381 (0)21 881 071
 Mol: +381 (0)63 528 155; +381 (0)63 808 66 70
 muzejpcelarstva@gmail.com



Degustacija vina, predavanja i scenska dogadaja. Kapacitet sale do 100 gostiju. Razgledanje muzeja pčelarstva i vinskog laguma starog 300 godina. Prodaja vina, rakija i proizvoda od meda. Radno vreme: svaki dan, najava telefonom.

Porodica Zivanović je sedma generacija vinara. Prvi pisani tragovi upućuju na Teodora Zivanovića i njegovog naslednika Josima Zivanovića, koji se tokom 18. i 19. veka, kao uspešni vinogradari, vinari i trgovci vinom, utemeljili porodičnu tradiciju i ugled koji traje do današnjih dana. Danas se proizvodnjom bave Žarko i njegov sin Borko, sedma generacija vinara u porodici. Vino proizvode u 300-godišnjem lagumu, jednom od najstarijih i najvećih u Sremu u kojem su i Zivanovićevo preci pravili vino. Kapaciteta je 60.000 litara. Zbog manjka prostora za proširenje proizvodnje i smeštaj savremene opreme, Zivanovićevoi su izgradili novu, modernu vinariju, kapaciteta većeg od 100.000 litara. U njoj je i sala za degustaciju. Vinogradi su im na istom potesu na kojem su bili i pre više vekova: u Mateju, na 200 metara nadmorske visine, na obroncima Fruške gore, uz samu obalu Dunava. Grožđe se bere sa 6 hektara vinograda, a u planu su i nove sadnje.

VINSKA KARTA

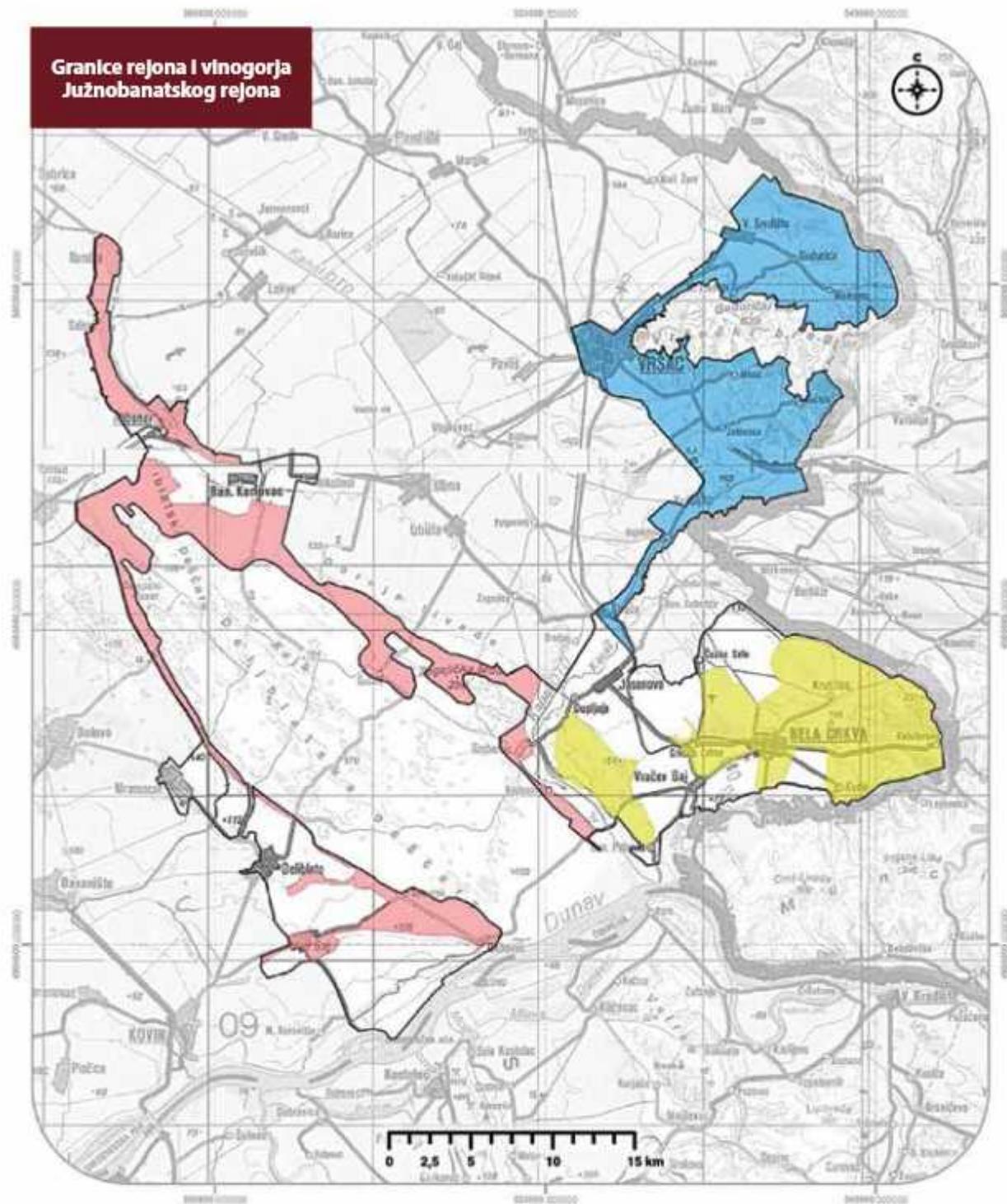
Italijanski rizling	Svež voćni buke
Rajnski rizling	Galerija mirisa i ukusa
Sardone	Polusuvu, meko i pitko
Tamjanika	Vino za poneti
Merlo	Tanini nežni, pripravljeni
Kaberne sovinjon	Zelost stećena u hrastu
Probus	Putem slavnog oca
Ausbruh	Sećanje na pretke
Bermet	Sačuvan stari recept
Bermet beli	Poput belih vermuta

Vino kuć: AUSBRUH

Specijalno vino iz grupe desertnih. Proizvodi se specijalnim postupkom od grožđa koje je prešlo u fazu suvarka, bez dodatka alkohola i šećera. U Sremu se pravilo od davnina, prvo pod imenom suškovo vino, a u novije doba ausbruh. Suškovo vino dobilo je ime jer je u vremenima sušice, kako se u prošlosti nazivala tuberkoloza, za njeno lečenje korišćeno ovo i tada skupoceno vino. Zivanovićev ausbruh se 1930. godine prodavao po 40 dinara, dok su druga vina bila od 3 do 8 dinara. Imao je, kako je zabeleženo, 14,6 odsto alkohola, 67 g šećera i 126 grama ekstrakta.



**Granice rejona i vinogorja
Južnobanatskog rejona**



Kartografska osnova: Pregledno topografska karta 1:100.000

Koordinatni sistem: UTM projekcija, elipsoid WGS84

VRŠAČKO VINOGORJE

BELOCRKVANSKO VINOGORJE

VINOGORJE DELIBLATSKE PEŠČARE

BANAT

VINARI - VINARIJE

**Bahus – Đorde – Galot
Nedin – Selecta – Vinik**

Vinarija

Bahus

26335 Gudurica, Ilindenska 14
Mob: +381 (0)65 222 90 34
vinarijabahus@gmail.com



balo uvek da bude otvorena za turiste, za uživanje u vinima. Onima koji žele da posete vinograde, vino se poslužuje i među čokotima. U sali za degustaciju, po dogovoru poslužuje se i ručak. Osoba za kontakt je Ivan Milanović, telefon 065 222 90 34.

U potkrovju jednog od dva objekta u neposrednoj blizini vinarije, smeštena je galerija, koja prima do 65 gostiju za degustaciju vina. Sa galerije se vide Bahusovi vinogradi i kako je zamisljeno ona bi tre-



Vinarija

Donde

26320 Banatski Karlovac, Devački bunar bb
Tel: +381 (0)13 335 730
Mob: +381 (0)60 3813 054
vinarijadjordje@hotmail.com



koje se pruža prelep pogled na vinograd na pesku saharskog tipa Deliblatske peščare. Za sada prima do 30 posetilaca. Dogovor na telefon 060 3813054.

Vlasnik vinarije je Nenad Živanov, mladi ekonomista. Živi u Banatskom Karlovcu, do kojeg je nešto manje od 10 kilometara od vinarije, podignute na životom pesku potesa poetskog imena Devački bunar. Uz vinariju je 4 hektara vinograda, a preostalih 8 su na obodu peščare, kod Samoša. Za glavnog konsultanta u podrumu angažovao je poznatog enologa Aleksandra Stojkovića. Vinogorje Deliblatske peščare je jedno od tri vinogorja Južnobanatskog rejona. Nakon kolonizacije Banata, u vreme Marije Tere-

Mlada vinarija, registrovana 2014. godine. U prošloj, 2015. godini imala je prvu ozbiljniju berbu u svojih 12 hektara novopodignute plantaze. Spremno dočekuje goste i nudi im svoja prva izbistrena vina. Degustacije se održavaju među sudovima punih vina u podrumu i u sali za degustaciju, iz



posebno vodeno računa o sortimentu: napuštane su sorte poput graševine, smederevke i župljanke, koje su vladale ovim prostorima, a uvodene su nove dugo zapostavljane, kao što su na primer traminac od belih i crvene sorte kojih nije bilo decenijama. U Bahusu se danas posebno ponose tramincem i kabernetom, vinom dobijenim kupažom kaberne sovinjona i merloa.

VINSKA KARTA

Talijanski rizling	Vino za špicere
Rajnski rizling	Dugo traje u ustima
Beli burgundac	Vino s guduričkim potpisom
Sovinjon blan	Nijanase agruma
Traminac	Arome, ali i svežina
Roze	Vino za mlađe i stare
Pino crni	Nežnog mirisa i ukusa
Kaberlo	Prerano u časi

Vino kuća: Kaberlo

Tipična Bordovska kupaža, nazvana po Bordou, postojbini ove dve čuvene sorte, koje i u Francuskoj retko idu jedna bez druge. Potvrdilo se i ovde da dve aristokratske sorte, naprotiv, traže jedna drugu, kako bi dale novi kvalitet. Kaberne sovinjon kaberlou daruju kićmu i pikantnost mirisa, a merlo topinu i mekoću. Ukus je kompleksan i slojevit, sa dosta sočnosti, što mu daje veliku slobodu u izboru jela.

VINSKA KARTA

Sardone	Mek i podatan ukus
Traminac	Neagresivni sortni miris
Sivi pino	Pun i skladan ukus
Sovinjon blan	Naglašen temperament
Portugizer	Odnegovano
Merlo	Meko i toplo
Crni burgundac	Blago-trpkasto
Frankovka	Mlado i kiselastro

Vino kuća: Portugizer

Sadržaj sorte koja se ovde potvrdila još u 18. veku bila je pun pogodak. U vreme kad evropske vinogradarske zemlje svake jeseni slave svoja mlada vina pridružuje im se i Banat sa svojom kapljicom punom mladosti, svežine i voćnosti. Vino za koje se kaže da je što mlade to bolje. Životni vek mu je kraći od svih drugih vina. Ljubitelji vina smatraju ga posebnim darom neba. Dobro je obojeno, lepe sortne aromе, nevelike količine alkohola, s lepo uravnoteženim kiselinama, lagane oporosti.

Vinarija

Galot

26320 Banatski Karlovac, Vojvode Mišića 127

Tel: +381 (0)13 652 880

Mob: +381 (0)62 120 34 50

office@vinarijagalot.com



Površina vinograda 18 hektara (12 na rodu). Degustacije u sali za 70 gostiju. Kontakt osoba: David Lukić mob: 069 320 2223.

Vinarija Galot je na obodu Deliblatske peščare, u Banatskom Karlovcu. U vinogorju Deliblatske peščare u Južnobanatskom rejonu, najveća je po površini vinograda: od 18 hektara 12 je u rodu, a u planu je dalje širenje na još petnaestak hektara peščanih dina, ove jedine pustinje u Evropi. Potes nosi naziv Stari vinogradi: ovde su bili još u doba Marije Terezije kojoj su vinogradi bili velika ljubav. „Vina sa peska“, ovde nastajala, pila su se medu austrougarskom vlastelom tog doba i bila su jedan od cenjenih simbola Vojvodine. Vinogradi vinarije „Galot“, od nedavno, ozivljavaju vinarski duh i tradiciju ovoga kraja, u kome su nekada živeli Nemci. Uporedno sa novim zasadima loze širi se i nova vinarija,



VINSKA KARTA

Sardone	Elegantan i karakteran
Sovinjont blan	Nešto novo i drugačije
Traminer	Skladan, intrigantan
Balerina	Razigrani traminac i tamjanika
Roze	Zavodljiva boja
Merlo barik	Ukus suvih sijiva i čokolade
Galot crveni	Bordovska kupaža
Penušac beli	Polusuvi
Penušac crveni	Suvi

Vino kuće: G. traminer

Svojom zlatnozutom bojom, koja bljišti u časi, obećava i nudi svoj bogati sadržaj. Raskošne aromе traminca su kompleksne, podsećaju na žute breske, ljubičice, ruže, suve kajsije. Žrelošću, vino postaje mnogo bolje nego u mlađosti, što je tipično za ovu sortu. U ustima dominiraju njegova sočnost i dugotrajni ukus i buke. Ima u njemu uredene elegancije ali i specifičnosti Deliblatske peščare. Pristaje uz fina jela.

Vinarija

Nedin



26335 Gudurica, Gortanova 22

Tel: +381 (0)13 881 118

Mob: +381 (0)64 509 10 33

Info@gudurica.rs

U slikovitoj porodičnoj vinariji dominira velika, lepa, vinski aranžirana i nameštena soba u kojoj, udobno, može da se smesti do 80 zaljubljenika vina. Vlasnici vinarije Srežana i Josif Nedin dočekuju ih s banatskim mezetlucima i pripremaju o vinskoj tradiciji ovog kraja poslužujući im svoja najbolja vina. Gosti im dolaze nakon telefonskih dogovora i rezervacija, mejlom ili telefonom: 013 881118 ili 064 50 910 33.



Gudurica, selo na domaku Vršca, oko kojeg se talasaju stotine hektara vinograda, dugo je važila za najvinogradarskih selo u Vojvodini, pa i u Srbiji. Tek kad su Vršački vinogradi, zbog nesretnog pokušavanja privatizacija, počeli da posrču, dobri vinogradari u Gudurici i susednom Velikom Središtu počinju da razmišljaju o vlastitom podrumarenju. Među prvima koji su videli perspektivu u vinarstvu bio je Josif Nedin, koji je još pre dvadesetak godina počeo da ostvaruje svoju zamisao o porodičnoj vinariji. Paralelno je ulagao u vinograde i podrum. Od tri hektara vinograda i desetak hiljada litara vina koje preradi u svom podrumu kapaciteta 15.000 litara danas zadovoljno živi njegova petočlana porodica.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Tipično sortno
Beli burgundac	Prefinjeni buke
Traminac	Dominira miris ruže
Beli krst	Cudesna uravnوتzenost
Roze muskat hamburg	Ljube ga žene
Vera	Ozbiljna bordovska kupaža

Vino kuće: Bell krst

Jedinstveno vino, dobijeno kupažom rajskog rizlinga, belog burgundca, italijanskog rizlinga i muskat ottonela. Tako je nastala revija mirisa i ukusa, u kojoj je svaka sorta unela nešto svoje. Uku je pun i raskošan, svežina zavodljiva, struktura čvrsta i postojana s kremastom notom i mineralnošću.

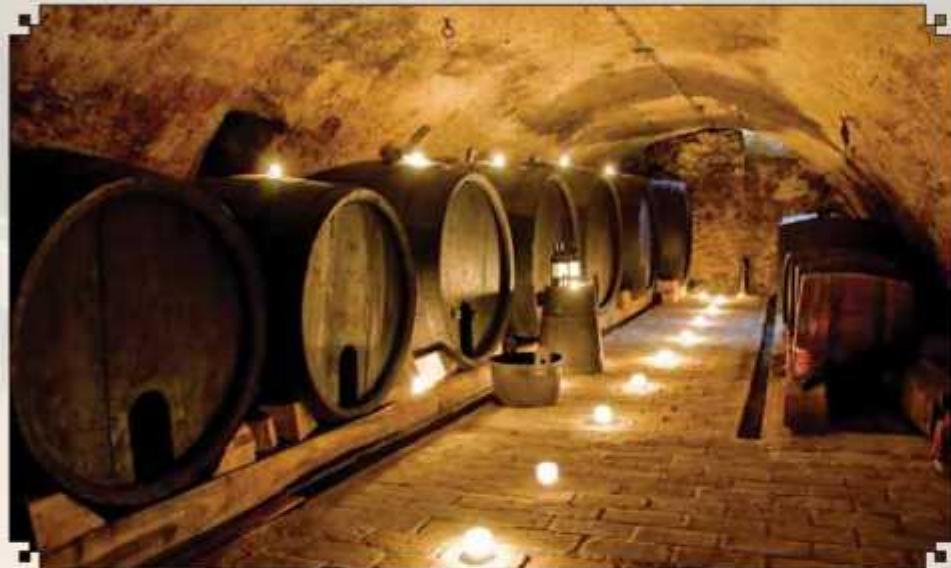
Vinarija

SELECTA

Selecta

26335 Gudurica, Otona Župančića 73
Tel: +381 (0)64 008 85 39
vinarijaselekt@gmail.com

Podrum vikendom otvara vrata turistima. Degustiraju se vina uz neobavezne zalogaje - hleb, šunka, sir. Po želji služe se kuvana jela. Kapacitet je do 40 gostiju. Radno vreme po dogovoru. Telefon je +381 (0)64 008 85 39. Pojedinci ne moraju da se najavljaju.



Vinarija

Vinik



26300 Vršac, Novosadska 1
Tel: +381 (0)13 83 67 21
Mob: +381 (0)63 850 3474
Info@vzole.com

U autentičnom podrumskom ambijentu, u vinskoj sali kapaciteta 50 gostiju, vlasnik vinarije Nikola Cuculj dočekuje ljubitelje vina u viteškoj odori i otkriva im tajne proizvodnje i degustacije. Pored produhovljene degustacije, gostima nudi i pun meni (roštilj ili gulaš) koji se završava uz specijalni desert kuće s bermetom. Dogovor telefonom.

Vinik je klasična, mala, porodična vinarija. Pre sto godina u Vršcu ih je bilo 980, kada se govorilo da je to „grad na podrumima“. Vinik je jedini kojem je 2004. vraćena prvobitna namena, u kojoj je obnovljena proizvodnja vina. Vinarija je u staroj „šapskoj“ kući u centru grada, podignutoj 1900. godine. Podrum je veličine 200 kvadratnih metara, poseduje noviju enološku opremu i sudove kapaciteta 60.000 litara za kontrolisanu fermentaciju i čuvanje vina. Vinik ima vlastitih pola hektara vinograda i za proizvodnju svojih 20.000 litara vina najveće količine grožda kupuje od vinogradara s kojima saraduje.

U selu Gudurica, na padinama Vršačkih planina (15 km od Vršca, 100 km od Beograda), na krajnjem istoku Banata, neposredno uz granicu sa Rumunijom, nalazi se porodični podrum „Selekt“. Porodičnu tradiciju vinogradarenja Milutin Stojić Tine nastavio je 1988. godine podizanjem 2,3 hektara italijanskog rizlinga. Proizvodnja se polako povećala sve do 2002. kada je podignut savremeni podrum kapaciteta 150.000 litara. Uvedene su savremene tehnologije u preradi grožda, negovanju vina i flaširanju. Sa robnom markom „Selekt“, Stojić izlazi na tržiste 2004. godine. Danas je najozbiljnija vinska kuća u vršačkom kraju,

sa 22 hektara vinograda, tri podruma kapaciteta 200.000 litara. Jedna je od retkih vinarija izvozno orijentisana. Još pre osam godina počela je izvozom na rusko tržiste. Od nedavno ima kupce i u BiH. Oko 30 posto proizvodnje izvozi, najviše u Rusiju. Paralelno sa proizvodnjom grožda i vina, Milutin sa svojom suprugom Sonjom razvija i vinski turizam. Obnovili su i stari deo kuće u kome primaju goste za degustacije.

VINSKA KARTA

Beli burgundac	Pije se polako
Rajnski rizling	Sveže i harmonično
Sardone	Ode u Rusiju
Dvorsko vino	Pogodeno ime kupaže
Sivi burgundac	Roze varijanta
Crni burgundac	Novi potencijal
Kaberme sovinjon	Vino u usponu

Vino kuće: Beli burgundac

Boja mu je, kao što i priliči najboljim severnjačkim vинама, zelenkastožuta, bistrina uzorna i kristalna. Osvaja posebno svojim voćno-cvetnim aromama, lišenim svake agresivnosti, neponovljive prefinjenosti koju daju nebo i zemlja Banata. Svojom otmenošću i harmoničnošću, osvojilo je pre osam godina na prepad vinoljubce dalekog Sankt Petersburga, otvarajući put za rusko tržiste i drugim guduričkim vinarima.

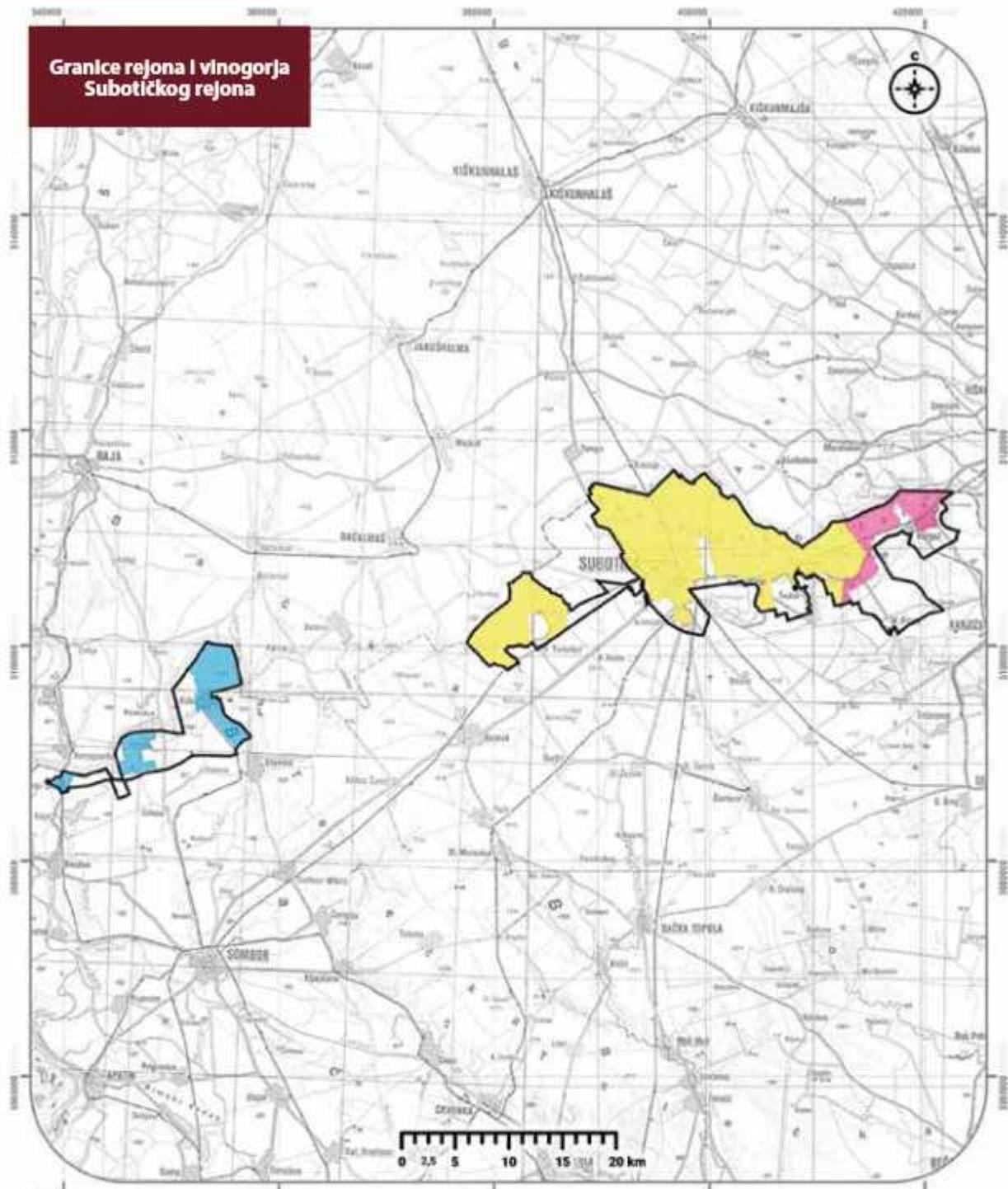
VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Ugodni travnati karakter
Sardone	Citrusne arome
Roze	Uokus muskat hamburga
Merlo	Ljupko vino
Medovina	Vino starih Slovena
Bermetto	Bermet sa dva t

Vino kuće: Šardone

Prva planetarna bela sorta nije bila izbirljiva ni u vršačkom kraju: prilagodila se klimi, zemljištu, nebu i vetrovima, koji su je dočekali. Odgovorila je karakterističnom žutozelenskom bojom vina, aromama koje potpisuju vršačke planine, punočom i novom reljefnošću ukusa, u kojem ima dovoljno vatre i temperamenta.



**Granice rejona i vinogorja
Subotičkog rejona**



Kartografska osnova: Pregledno topografska karta 1:300.000

Koordinatni sistem: UTM projekcija, elipsoid WGS84

■ RIĐIČKO VINOGORJE

■ PALIČKO VINOGORJE

■ HORGOŠKO VINOGORJE

BAČKA VINARI - VINARIJE

Botić – Brindza – DiBonis – Dragić – Maurer – Milisavljević
Nad Sigmajster – Tonković – Vindulo – Vinski Dvor – Zvonko Bogdan

Vinarija

Botić

21238 Čurug, Petra Konjovića 29
Tel: +381 (0)21 29 33 042
Mob: +381 (0)64 931 02 09



Gostima, kojih odjednom mogu da prime pedesetak, domaćin Gavr Bočić i njegovi ukućani trude se dočaraju pravu domaćinsku atmosferu: uz pet svojih vina poslužuju im kačkavalj i mlati sir, kulen i kobasice, hleb i druge specijalitete domaće čuruške proizvodnje. Vrata njihovog doma za pojedinačne dolaska otvorena su svakog dana, a za grupe neophodne su najave, poželjno je da budu i sedam dana ranije. Fiksni telefon je: +381 21 29 33 042 a mobilni 064 931 0209.



VINSKA KARTA	
Sovinjon Sovinjon 2	Miris bazge i trave Redukovan rod
Roze Čingi-lingi	Pobednik u Šremu
Frankovka gavmoš	Blago barikirana
Franovka gavril	Prosušeno grožde

Vinarija Bočić nalazi se u čuvenom potiskom vinogorju, u mestu Čurug, koji reka Tisa razdvaja od Bisernog ostrva. Gavra je četvrta generacija familije Bočić koja se bavi voćarstvom i vinogradarstvom. Prvi vinograd posadio je 1991. Na Bisernom ostrvu (na Tisi), a kasnije i na gornjoj zemlji uz čuruško-žabaljski put. Sada ima tri hektara vinograda i vinariju, dobro opremljenu, kapaciteta 20.000 litara.

Vinarija

Brindza



24300 Bačka Topola, Salaš 264
Tel: +381 (0)69 65 05 44
office@vinarijabrindza.com

Obilasci i degustacije organizuju se za grupe od najmanje pet posetilaca. Potrebna najava je obavezna. Ponuda je veoma velika i raznovrsna. Najjednostavnija je obilazak vinarije bez i sa degustacijom od jednog do osam vina. Nakon degustacije može se uzeti boravak na salašu, u Lovackoj kući pored Bačke Topole. Vinski turistima koji žele da se opuste na raspolaganju je 12 dvokrevetnih soba: šest soba na salašu, sa zajedničkim dnevnim

boravkom, trpezarijom i saunom i šest soba u Lovackom domu, u blizini vinarije. U blizini vinarije je i restoran Capriolo, na istoimenom salašu, omiljenom odredištu ljubitelja lovnog turizma.

Vinograd vinarije Brindza, veličine 11 hektara, prostire se uz put koji povezuje Sombor (udaljen 29km) sa Bačkom Topolom (15km). Podignut je u 2008. i 2009. godini. Lociran je nedaleko od naselja Krivaja, na ulasku u selo Gornja Rogatica. Vinarija kapaciteta 40.000 litara je na salašu kod Bačke Topole, sa Lovackom kućom, restoranom, degustacionom salom, barik salom, vinskim arhivom i smeštajem za goste.



VINSKA KARTA	
Rajnski rizling	Teleće arome
Traminac	Hljade mirisnih molekula
Sovinjon blan	Stil novog sveta
Šardone	Zrelo i slasno
Beli kuve 264	Hrabo barikiranje
Roze polusuv	Život može biti i ružičast
Crveno vino 264	Za gastronomске užitke



Vino kuća: Roze polusuv

Polusuvu vino, znači da je sa ostatkom neprevrelog groždanog šećera, u količini od 4 do 8 grama. Kreirali su ga enolozi vinarije, ponukani sve većom popularnošću i potrošnjom rozea kod nas. Kupažom 60 posto samotoka marloa i 40 posto pino noara, osvežavajućih mirisa jagode i šumskog voća, zaintrigirali su ukuse najsigreg kruga potrošača, mlađih i starijih i stekli njihove simpatije i poverenje.

Vinarija

DiBonis

24000 Subotica, Tuk Ugarnice 14
Tel: +381 (0)24 546 067
diboniswinerydoo@gmail.com



Pored obilaska vinograda i vinarije, DiBonis nudi i tri vrste degustacija: malu (3 rakiye i 6 vina) uz pogačice, zatim degustaciju istih pića, uz bačku zakusku (kulen, slanina, šunka, sir) i degustaciju sa ručkom, u koju su pored pomenute zakuske, uključena tri menija (juneći, pileći i vegetarijanski). Dolazak se unapred zakazuje, uz minimalno 10 gostiju. Dogovor je od 8 do 13 časova, svakog radnog dana, a gosti se primaju od 10 do 20 sati. Degustacioni centar „Sraz“ ima kapacitet 80 osoba.



Vinarija DiBonis zauzima veliki kompleks na Paličkom putu, ospozobljena da na savremeni način prihvata grožde, da ga preraduju, uz primenu najmodernije tehnologije, čuva u sudovima i prostorima za odležavanje, negu i zrenje vina, uključujući i laboratoriju za njihovu stalnu kontrolu. U inoks sudovima ima prostora za 100.000 litara, a u barik buradima za 50.000 litara pre svega crvenih vina. Vinogradi vinarije su na potesu Radanovac, po mišljenju stručnjaka najboljem za vinovu lozu, gde su se u prošlosti radala najbolja vina na severu Bačke.

VINSKA KARTA

Sovinjon blan	Moderan stil
Sardone	Svilenkast ukus
Muskat	Simfonija u časi
Rizling	Blaga aroma drveta
Sardone barik	Aroma barika
Roze	Poput voćnog sladoleda
Siraz	Zrelo šumsko voće
Kaberme sovinjon	Diskretne arome hrasta
Kaberme fran	Harmonija slatkih ukusa
Merlo	Aroma suvih šljiva
Pino Noar	Boja zrele trešnje

Vino kuće: Štraz

Za ovu sortu tvrdilo se da nije za naše područje jer traži južnije i sunčanje krajeve. Vlasnik vinarije László Boni, kaže, da ona u njegovom vinogradu rada kvalitetne, zrele i sočne grozdove, ranije od kaberne sovinjona. Vino od njih je tamnoljubičaste boje, jačine oko 14 procenata alkohola, s visokim ekstraktom, retkim kod nas. U ustima je mekano i smireno, s nežnim taninima i lepim kiselinama.

Vinarija

Dragić

25280 Ridica, Carski drum bb
Tel: +381 (0)25 5443 566
Mob: +381 (0)63 480882
vinarija dragic@ae.rs



U posebnoj sali vinarije organizuju se degustacije vina za grupe do 50 gostiju. Sadržaj i vreme degustacije dogovara se telefonom +381 (0)25 544 35 66.

Vinarija Dragić nalazi se u Ridici, na nekadašnjem „Carskom putu“ za Budimpeštu, 800 metara od madarske granice. Na znalački odabranoj lokaciji, Aleksandar Dragić, vlasnik firme „AE projekt centar“ posadio je tri hektara vrhunskih sorti belog i crnog vinskog grožđa. Svakom čokotu osigurao je vodu i prihranu sistemom kap po kap i angažovao vrhunske stručnjake, kojima je poverio sve od pripreme za sadnju do berbe. Prvi rod preraden je 2012. godine, u prethodno podignutoj vinariji u sred vinograda. Reč je o prelepom arhitektonskom zdanju, koje poput francuskih vinskih šatoa (dvoraca) dominira čitavim krajolikom. U njemu su prostori za preradu grožđa i čuvanje vina, sala za degustaciju i vidiokvaci.

VINSKA KARTA

Sovinjon blan	I svežina i jačina
Manconi	Elegancija u časi
Sardone	Voćno-cvetni mirisi
Rajnski rizling	Kompleksni voćni buke
Roze	Vino s individualnošću
Kaberme sovinjon	Vreme radi za njega
Kaberme fran	Slatka zrelost tanina
Frankovka	Preporuka za buduće sadnje

Vino kuće: Frankovka

U mladoj vinariji, u velikom izboru vina, najteže se odlučiti. Ipak, neka to, za sada bude frankovka. Reč je o neopravданo zapostavljenoj sorti kod nas, a u pokrajini je manjak crnih vina. Dragić s frankovkom ozbiljno najavljuju da u crnjacima neće imati premca u Vojvodini. Frankovka je intezivno rubincrvena, blistava i živa. Mladost joj se jasno oseti na nepcu, telo je srednje bogato, sve u vnu je izbalansirano, ne oskudeva čak ni u taninima što je, inace, karakteristika sorte.



Vinarija Dragić
Carski drum bb
25280 Ridica
Republika Srbija
www.vinarijadragic.com

Vinarija

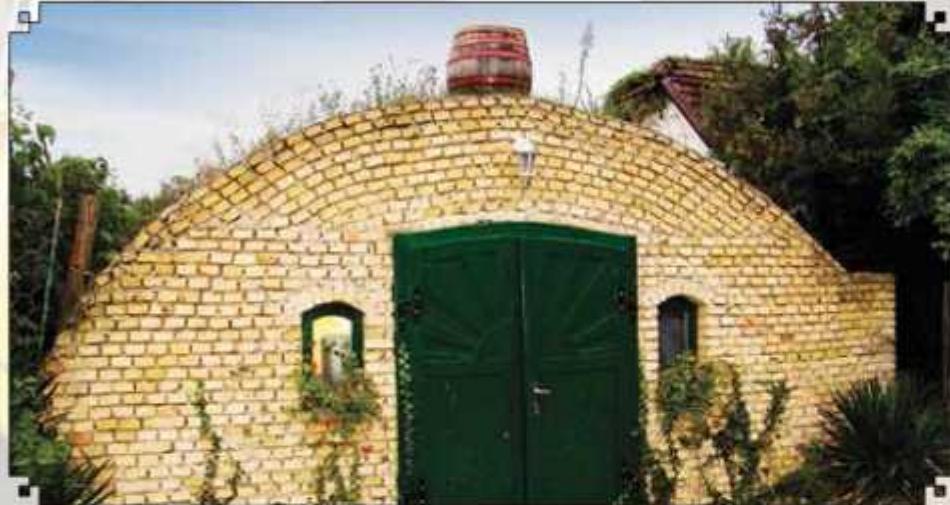
Maurer

24414 Hajdukovo, Kaštelj put 4/b
 Tel: +381 (0)60 533 7770
 Mob: +381 (0)62 533 549
 office@maurer.rs

Vinska ponuda Oskara Maurera u Hajdukovu jedinstvena je u svetu. Nigde na planeti, ni u jednom našem ili stranom institutu, muzeju, kolekciji, vinoteci ili privatnom podrumu, nećete, osim kod njega, moći da uživate u vinima koje su proizvodili i pili naši preci u davnoj prošlosti. U njegovim vino-gradima i podrumu i danas svoj život žive sorte čija



su i imena nepoznata i zaboravljena: sremska zelenika, bakator, divlja crnka, belo medeno, slanka, uz nešto očuvanje, kevedinku, kadarku, ezerja... Zato treba požuriti u Hajdukovo! Okrenuti mobilni 062 533 549 i najaviti posetu Oskaru Maureru. Spreman je da primi grupu do 30 ljubitelja vina i dočeka ih sa 20 svojih etiketa, po želji, i uz domaću hrana koja se nekada uz njih pila na severu Bačke.



vrednost. Porodica Maurer trenutno gaji lozu na 15 hektara, u dva vinogorja: šest je u Hajdukovu, a devet u Sremskim Karlovcima. Vinarija Maurer osnovana je 1918. godine.

VINSKA KARTA

Kevedinka	Lagano, sveže, pitko
Medenac beli	Pogodan za šampanjizaciju
Sremska zelenika	Mirisi citrusa i zove
Tamjanika	Mirisna preporuka
Darljubavi	Lepa preporuka
Gospodsko vino	Za svećane trenutke
Bakator beli	Miris zlatnog delišesa
Kadarka	Veliki potencijal
Vino imanja	Kupaža kadarke i bordovskih crnih

Vino kuće: Kadarka 1880

Ovo je vino iz najstarije vinograda ove sorte na svetu. Ujedno je to i najstariji vinograd na našoj zemlji. Ove godine 3000 čokota u njemu slave 136. rodendan! Vinograd je na pesku potesa Nosa, pored Hajdukova, zasadjen 1880. godine. Vino sazревa u staroj buradi od po 500 litara, debelih duga, koje propuštaju taman toliko kiseonika kojiko mu je potrebno da idealno sazревa. Sa dva čokota dobije se po jedna buteljka vina, znači oko 1500 buteljki godišnje.

Vinarija

Milisavljević



25230 Kula, Lenjinova 15
 Tel: +381 (0)25 722 215
 Mob: +381 (0)64 64 19 781
 maricamilisavljevic@gmail.com

Vinarija Milisavljević od nedavno se vrlo ozbiljno i spremno uključila u doček turističkih poseta. Svoje goste poziva u obilaska vinograda, vinarije, barik podruma, kao i na klasičnu degustaciju vina ili uz domaći ručak sa desertom. Postoji mogućnost i obilaska okoline i prenoćista u hotelu na Panoniji.

N a ulazu u selo Lipar, putem koji iz Kule vodi u Bačku Topolu, stiže se na plantazu od 10 hektara vinove loze, uz koju je impozantno zdanje vinarije, vlasništvo Stevana Milisavljevića. Izgradnjom šatoa (vinskog dvorca), koji sa velikim kompleksom vinove loze, pored njega, dominira ovim delom Bačke, poznati privrednik je zapravo vratio vinovu lozu na Telečku visoravan. U vinariji može da se proizvede 200 hiljada litara vina, kojem Telečko zemljiste i nebo daju svoj posebni pečat i stil. Plantaza je podignuta 2008. godine, a vina koja su „ubrana“ na njoj već su okićena najvišim domaćim i stranim priznanjima.



VINSKA KARTA

Sardone	Razrane kiseline
Zusot	Milovanje čula
Merlo	Telečko otkriće
Pino noar	Nežno miluje nepce
Cvajgelt	Otmenost i finoća

Vino kuće: Cvajgelt

Crna vinska sorta stvorena pre blizu stotinu godina, ali kod nas, još uvek, nije prihvaćena. Na vinskoj karti Srbije ima je samo Milisavljevićeva vinarija. Naši vinar ostali su vemi frankovi, jednom od cvajgelovih roditelja, drugi je sen loran, koji ju je obogatio i oplemenio. Znalačkom vinifikacijom, dobijeno je harmonično vino naglašenih aroma zrelih kajsija, maline i kupina. Tannorubinske boje, s ljubičastim odsjajem, izražene sortne aromе i svežeg voćnog i uzbudljivog ukusa.

Vinarija

Nad Sigmajster

24420 Kanjiža, Nikole Tesle 13
Tel: +381 (0)62 779 664



Vinarija u Kanjiži pročula se po vinskim večerima koje organizuje za ljubitelje dobrih vina i slasnih zalogaja. U lepo uređenom prostoru ugošćuje društva do 35 osoba, kojima, u vremenu od 19 do

23 sata (ponekad i malo duže), uz predjelo, dva glavna jela i desert, serviraju osim vina. Uz ribilje specijalitete, ovčetinu, pečenu u pećnici, i druge ovašne špecije, nudi se i vegetarijanski meni, a po želji i internacionalna kuhinja. Među brojnim gostima, domaćim i stranim, najviše ih je iz Mađarske.



Vinarija

Tonković

24415 Bački Vinogradi, Bački Vinogradi bb
Tel: +381 (0)24 757 555
Mob: +381 (0)64 704 3650
www.vinarijatonkovic.com
office@vinarijatonkovic.com



U novoj porodičnoj kući, salašarskog tipa u Bačkim vinogradima degustira se samo kadarka, naša stara, autohtona sorta, nekad dominantna, a pre pet decenija potisnuta i zaboravljena. U prijatnom ambijentu, u kome ima mesta za 36 posetilaca, serviraju se njene tri verzije: roze, fantazija i rapsodija. Salaš prima goste svakodnevno, pa i nedeljom: treba se samo dogovoriti sa Caba Simonom, na telefon 064 704 36 50.



je ljubav prema vinu. Poželeti su da se iskažu i u vinogradu i podrumu. Procenivši da je Fruška gora sveta zemlja za vinovu lozu, u okolini Iriša i Neradina 5,5 hektara zasadili su autohtonim, već zaboravljenim sortama, a blizu Kanjiže, pored Ludoškog jezera, još pola hektara kadarke i ezero. Želja im je da, što je moguće više, saraduju sa prirodom, „da vino ne prave u podrumu nego u vinogradu“.

VINSKA KARTA	
Kevedinka	Miris poljskog cveća
Ezerja	Retka zver
Sremska zelenika	Kalimero
Lipolist	Miris lipovog meda
Furmint	Vino za poneti
Kadarka	Biser medu rozeima
Pino noar	Diskretna gorčina

Vino kuće: Furmint

Stara fruškogorska sorta, koja je dawno, u prošlosti, preneta u Tokaj (Mađarsku), u cijim slavnim vinogradima je zastupljena sa više od 60 posto. Otuda i potiče njenja slava. Sinonimi su joj šipon i moslavac. Kod nas je imala samo u vinogradu Sigmajstera, na Fruškoj gori, između Iriša i manastira Hopovo, na potesu Đevuš. Daje vina velikog tela i visokog alkohola, lepih kiselina i izražene mineralnosti. U bukeu: kruške i dunje, pomalo i banane i ananasa.



VINSKA KARTA

Roze	Delikatne aromе
Fantazija	Duga završnica
Rapsodija	Ime po Francu Listu

Vino kuće: Kadarka fantazija

Vino karmin crveno, s mladenački purpurnim odsjajem po obodu čaše. Iz njega naprosto bujuju mirisi, u kojima se najpre prepoznaju sveže aromе zrelih crvenih trešnja, a posle nekoliko sekundi i kafe, karamela i tropskih začina. Malo jačim vremenjem čaše, da bi se vino nadisalo i rasčetalo, javljaju se suptilne note hrasta, ponete iz novih barika u kojima je boravilo 12 meseci pre flaširanja. Na nepcu je svilenkasto i meko. Nije ono u prošlosti slučajno smatrano za gospodsko.

Vinarija

Vindulo

21205 Temerin, Bečejski put, Salaš bb
Tel: +381 (0)21 843 773
Mob: +381(0)63-523-673
vindulo@stcable.rs



N a drugom kilometru od izlazka iz Temerina, putem za Bečej, sa desne strane, uz autentični bački salaš dogradena je nova moderna vinarija kapaciteta 250.000 litar vina.



Za kratko vreme ona je postala jedno od središnjih mesta vojvodanskog vinskog turizma. U spokoju bačkog prostranstva, u ovom jedinstvenom „ostrvu“ loze, među nepreglednim usevima pšenice i kukuruza, ispijaju se vrhunska vina, uz slasne zalogaje ravnicaških specijaliteta. Na eno-gastro zabave stužu turisti iz mnogih naših mesta, ali i iz okruženja. U sali u vinariji može ugodno da se smesti i posluži 50 gostiju. Degustacije pak, koje se organizuju na otvorenom, mogu da prihvate i do 150 vinoljubaca. Za grupe veće od 20 osoba, dolazak se zakazuje unapred. Najčešće se to odvija preko velikih turističkih agencija iz Beograda, Novog Sada i drugih me-

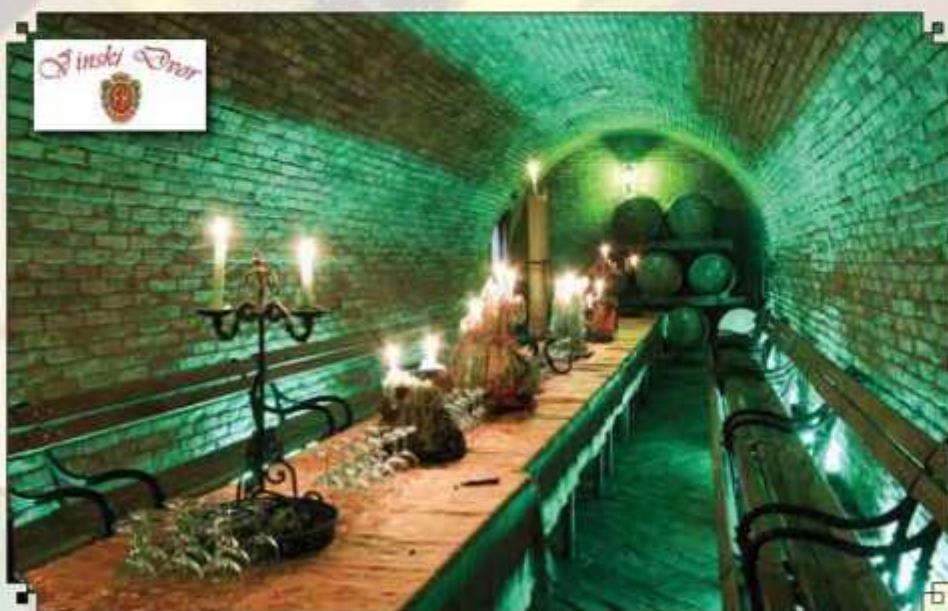
sta, partnera vinarije. Gostima se omogućava i obilazak vinograda i vinarije, kao i upoznavanje sa procesom proizvodnje vina. Program vodi vlasnik vinarije dr. Laslo Dujmović, vinogradar, vinar i diplomirani međunarodni sudija za vina. Tokom posete moguća je kupovina vina i vinskih suvenira po diskontnim cenama.

VINSKA KARTA

Panonija	Vino budućnosti
Mirna bačka	Poetično ime
Italijanski rizling	Aroma zrelog grožđa
Ros Ana	Pratilac laganih salata
Tri star	Snažno i robustno
Frankovka	Za istanicane ukuse
Slatka Eva	Kasna berba

Vino kuća: Mirna bačka

Lagano suvo belo vino, zelenkastožute boje. Dobijeno je kupažom šardonea, italijanskog rizlinga, bačke i kosmopolite. Odlikuje se svežinom i priјatnim cvetnim mirisom. Nežnog je buke i harmoničnog ukusa sa lepo ukomponovanim kiselinama. Sorta kosmopolita, koju kod nas ima samo vinarija „Vindulo“, dala mu je prefinjenost i ljupkost, a pre svega tajanstvenost i mističnost istočnjačkih vrsta loza, čije „krvi“ ima u sebi.



Vinski Dvor

24414 Hajdukov, Horgoški put 221
Telefon: +381 24 4758 400
Mobilni: +381 63 855 49 29
vinskidvor.od@mts.rs

Vinskom dvoru priređuju se dve vrste degustacija. Jedne su besplatne, sastoje se od obilaska podruma i probanja vina s nogu. „Godišnje za te goste otvorim 3000 buteljki, to je moj ulog u marketing“, kaže vlasnik podruma Laslo Hupert. Drugi vid su ritualne,

plaćene degustacije. U posebnoj sali, sa šesdeset stolica, Laslo obućen u vinsku vitešku odoru uz 40 upaljenih sveća znalački i nadahnuto predstavlja svoja vina.

Vinski dvor u Hajdukovu je paradigma kako treba da izgleda pravi vinski turistički kompleks. Na jednom mestu, pod istim krovom su stari podrum sa dvadesetak dobro očuvanih hrastovih bačvi, njegov novoizgradeni produžetak, sa savremenom opremom i sudovima od nerđajućeg čelika, restorani, saloni, tremovi, bašt... Svuda naokolo je vinova loza. Na oko 10 hektara. Uz podrum je i novi hotel sa 52 dvokrevetne sobe,

sala za konferencije, seminare, savetovanja i razgovore, opremljena svim čudom elektronike. Prelepo zdanje sa tornjevima i kupolama, tipičnim za arhitekturu subotičko-horgoškog kraja. Poput ogromnog cveta koji dominira u zelenilu loze izrasloj u carstvu belog peska. Sve je to rezultat vizije agronoma Lasla Huperta i njegove supruge Erike Fodor.

VINSKA KARTA

Don Oliver	Vino za prijeme
Sovinjon blan	Diskretne aromе
Italijanski rizling	Pije ga gazda
Sardone	Ogledalo peska
Roze	Uokus maline, miris višnje
Kamen	Pet slijubljenih sorti
Portugizer	Pije se dok je mlad
Tempranillo	Ole sa peska

Vino kuća: Don Oliver

Brend Vinskog dvora. Aperitivno vino, jedinstveno u svetu. Kreirao ga je Laslo Hupert kupažom dveju madarskih sorti: iršai oliver i čerešnji fiser. Odlikuje ga neponovljivi miris, svežina i gorčina, koja neposredno pre jela stimulisuje apetit. Kombinacija dve sorte, stone i vinske, mu se posrećila. Dobio je aperitivno vino kakvo se samo požešte može. Suvo i jako!

Vinarija

Zvonko Bogdan

24413 Palić, Kanjiški put 45
 Telefon: +381 (0)24 225 109
 Mobilni: +381 (0)62 789 979
 turizam@vinarijazvonkobogdan.com



Vinarija Zvonko Bogdan omogućuje turistima više vrsta poseta. Jedna je obilazak vinograda, vinarije i barik podruma, pod nazivom bazik. Ona ne predviđa degustaciju vina, a namenjena je brojnim turistima koji su inspirisani vinogradima pored jezera i podrumom čudesne lepote izgradenom u stilu secesije, karakteristične za arhitekturu Palića. Ljubiteljima vina namenjena su dva obilaska: standardna, sa degustacijom tri vina i degustacijom luks sa pet vina. Radno vreme je ponedeljkom i utorkom od 8 do 16 časova i sredom i nedeljom od 10 do 18. Preporučuju se najave. Za ostale termine ona je obavezna i za pojedince i za grupe. Isto važi i za posetu salašu Zvonka Bogdana u neposrednoj blizini jezera Ludoš, kapaciteta od 20 do 60 osoba. Pored vojvodanskih specijaliteta ugodaj na salašu će, pored vina, upotpuniti zvuci tamburaške muzike. Kontakt osoba za sve posete je Tatjana Altuhov: mob: +381 62 789 968 e-mail: tatjana@vinarijazvonkobogdan.com

Vinarija se nalazi na istočnoj obali jezera Palić. Enterijer joj je urađen po uzoru na francuske vinske zamkove. Poseduje 56 hektara vinograda, na tri lokacije: Ludoš, Radić i Palić. Na njima su pažljivo raspoređene najplumenitije sorte vinove loze za bela i crvena vina.

Vino kuće: Kuve No1

Kupača merloa, kabeme frana i frankovke oduševljava svojom kompleksnošću, deličoznim i fino zaokruženim ukusima, disciplinovanom snagom i obiljem aromata. To sve zajedno daje kolekcionarsku vrednost ovom kuveu. Vino je spremno za dalje čuvanje, kojim će i dalje razvijati svoj bogati potencijal.

VINSKA KARTA	
Clasic Line	8 tamburaša
	Roze
	Zivot teče
Premium line	Sovinjen blan
	Pino blan
	Sardone
Icon line	Roze sek
	Kuve No1
	Ikon kampaba albus
	Ikon kampaba rubins

**Izdavač:**

Turistička organizacija Vojvodine

Za izdavača:

Dr Nataša Pavlović

Tekst:

Petar Samardžija

Foto:

Vinski atlas, Publikacija Republičkog zavoda za statistiku
 Arhivi predstavljenih vinarija
 Arhiv Turističke organizacije Vojvodine

Dizajn, priprema i štampa:

Intergraf, Novi Sad

Tiraž:

3000

CIP - Katalogizacija u publikaciji
 Biblioteke Matice srpske, Novi Sad

634.8(497.113)(036)
 663.2-051(497.113)(036)

CAMARIJJA, Beograd, 1938-

Putevi vina Vojvodine / tekst Petar Samardžija. - Novi Sad : Turistička organizacija Vojvodine, 2022. (Novi Sad : Integrif). - 30 str. : fotografije u bojama ; 30 cm

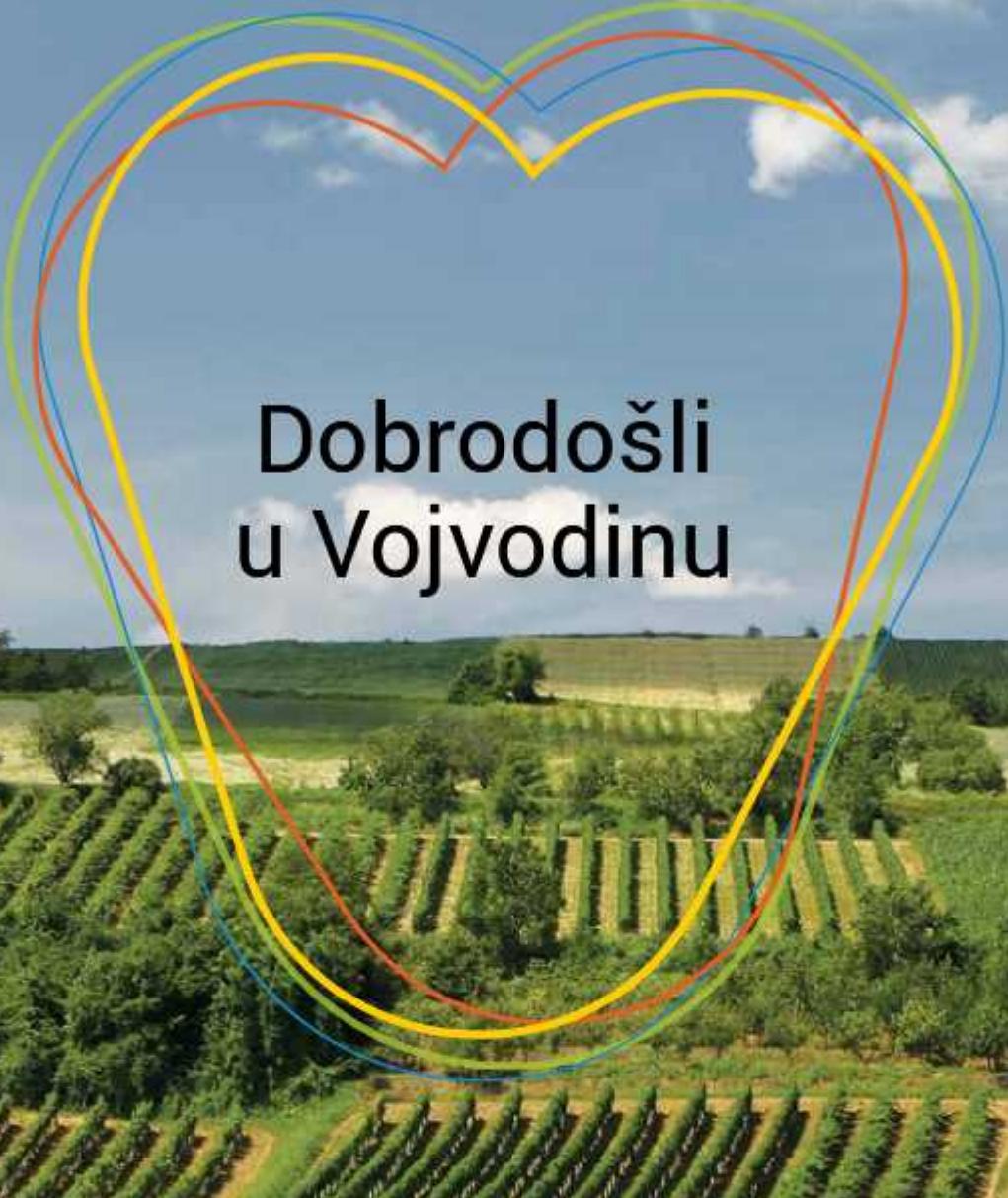
Tiraž 3.000.

ISBN 978-86-6395-095-5

a) Vinogradarstvo - Vojvodina - Vodice b) Vinarstvo - Vojvodina - Vodice c) Vinpark - Vojvodina - Vodice

COBISS.SR-ID 59095049

MEDITATION



Dobrodošli u Vojvodinu



Turistička
organizacija
Vojvodine



Adresa

Turistička organizacija Vojvodine
Bulevar Mihajla Pupina 6/IV
21101 Novi Sad, Srbija

Turistički Info centar
Bulevar Mihajla Pupina 18
21101 Novi Sad, Srbija

Telefoni

Tel.: + 381 21 452 910

Fax: + 381 21 420 758

Tel.: + 381 21 210 21 60

Online

Email: office@vojvodina.travel

Website: www.vojvodina.travel