

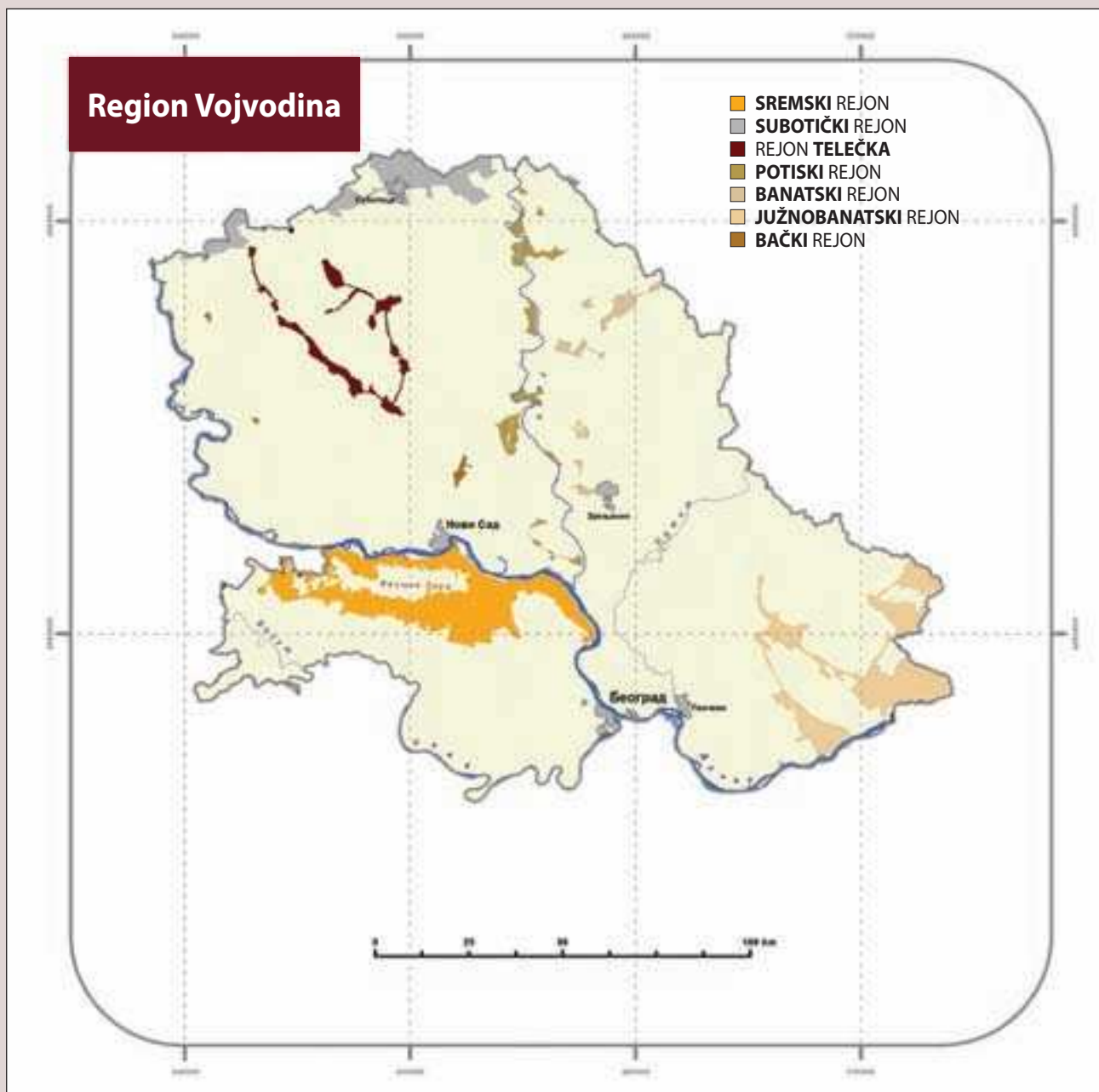


PUTEVI VINA VOJVODINE

www.vojvodinaonline.com



Turistička organizacija
Vojvodine
Srbija

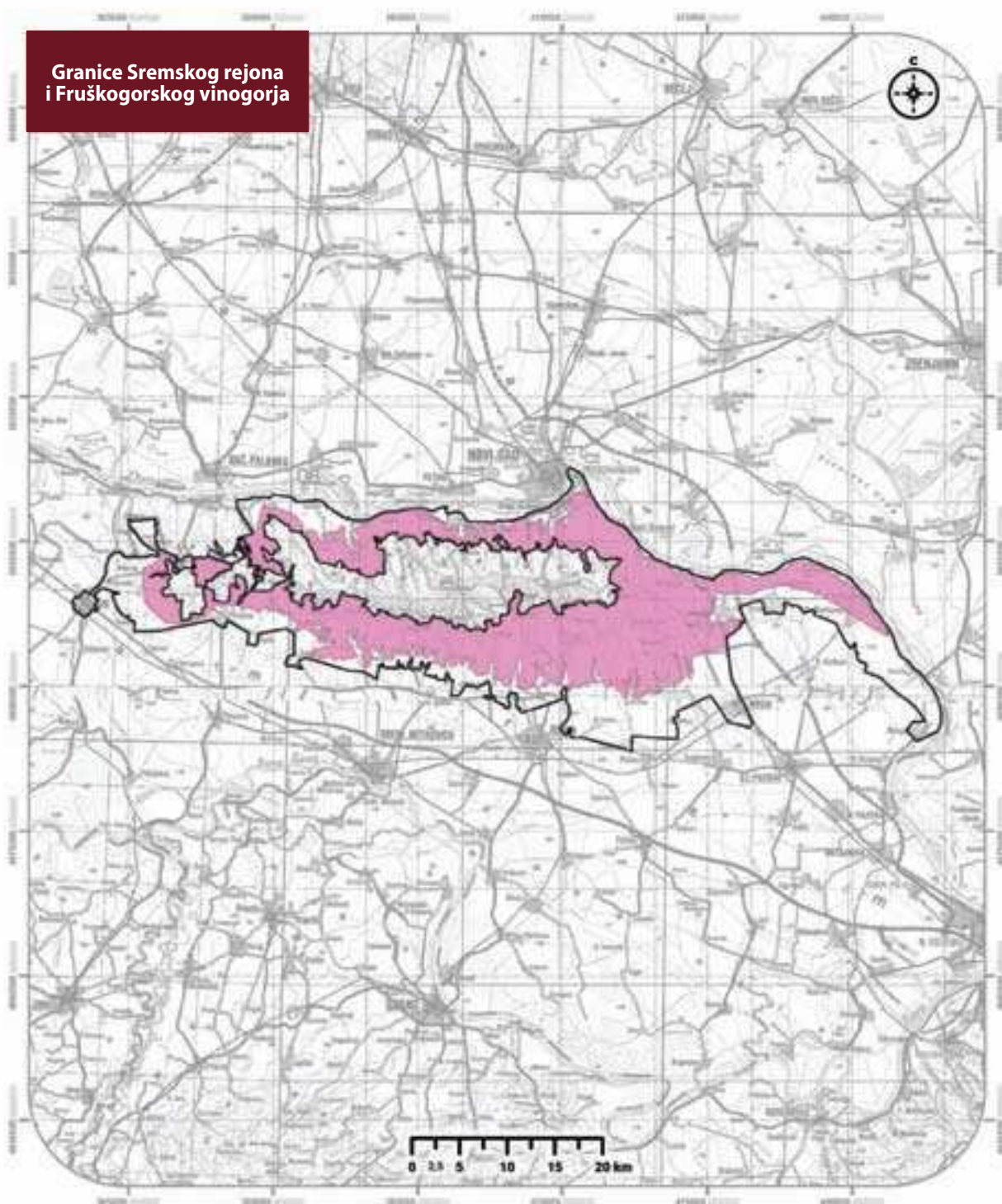


Izvor: Ministarstvo poljoprivrede i zaštite životne sredine

SADRŽAJ

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

Granice Sremskog rejlona i Fruškogorskog vinogorja



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 – Mrđanin – Patrijaršija – Petkovic – Probus
Salaxia – Stakić – Stojković – Šapat – Šijački – Urošević – Veritas
Vinat – Vinum – Živanović

Podrum

Ačanski



21312 Banoštor; Svetozara Markovića 96
Tel: +381 879 201, 064 278 01 18, 064 973 93 77
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 50.000 litara.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Sveže i pitko, optimalne snage
Šardone	Smeši mu se šaran iz dunava
Muskat otonel	Celodnevno vino
Roze frankovka	Rozeovska svežina i nenapadna voćnost
Muskat hamburg	Vino za mlade
Frankovka	Sočno vino atraktivne svežine
Bermet	Standardna svojstva

Krećemo iz Banoštra, za koji je još u 16. veku pečujski biskup Anton Vrančić zapisao da je „znatna varoš i tvrđava koja je krasno ležala nad Dunavom“. Ovo prelepo selo u zagr-ljaju Fruške gore i Dunava i danas je tvrđava, 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 Prob, 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-knuti putokazi vode nas do kapija najboljih banoštokih 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 otonel

Muskat otonel je uz žuti muskat sorta za bela vina. Uz onaj iz podruma Vrščkih vinograda, ovaj banoštorski je ponajbolji u pokrajini. Čudno raskošnih muskatnih aroma, u kojima će te prepoznati mirise cveća (akacije, lipe, limete, karanfila), voća i začina (anis). Svojom nežnošću i mekoćom, lepim odnosom neprevrelog šećera i lagane kiseline, ovo polusuvo vino svojom zavodljivošću idealno je kao aperitiv, a još bolje, na kraju obeda, kada na trpezu stignu slatkiši, koji su, barem, malo slađi 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 Akuminkum razlikuje se od svih drugih. Po veličini spada u manje. Vlasnik Milan Spasić u njoj preradi i flašira najviše osam do deset hiljada litara vina, a kad sva tri hektara budu na rodu proizvodnja će biti zaokružena na oko petnaest hiljada. Vinarija je nastala restauracijom nekadašnjeg župskog doma rimokatoličke crkve. Kupili su ga i obnovili Milan i njegova supruga Snežana. Beograđani, 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 među 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. Slankamenski 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 propuša!



VINSKA KARTA

Kaberne sovinjon	Kao mešana marmelada
Pino noar	Obavezna lektira
Širaz	Berba za arhivu
Frankovka	Puno i sveže

Vino kuće: Širaz 2013

Moćno vino sa karakteristikama kojima se uočljivo razlikuje od kaberne sovinjona, merloa, crnog burgundca i drugih čuvenih vina. Boja mu je ljubičasta, pomalo masljljiva. Aromatske sorte odlike prepune su „bobičastih“ tonova u kojima se „čuju“ i kupina i borovnica i zrelih šljiva, čak i dudinjke. Vatrečnost, koju duguje visokom akoholu od 14,5 maligana, gase lepe kiseline, pa je vino mladalačkog temperamenta, živahno i sveže.

Vinarija

Antonijević

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



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



Na oko osam kilometara od Petrovaradinske tvrđave, 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 Todora 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 vinograd 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 neprikosnovenoj 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. Otac Todor, ne krije zadovoljstvo kad mu naslednik Jovan kaže da, ovoj, po mišljenju mnogih stručnjaka neperspektivnoj sorti, namiguju najlepši obronci u ledinačkom ataru.



VINSKA KARTA

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

Vino kuće: Crvena Slankamenaka

Prilika da se uživa u vinu 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 lakoćom, pitkošću i jednostavnošću potvrđuje se kao „kratkoročno vino“ koja, kako neko reče, „može da se pije iz prepunih čaša, protičući lako od ždrelo do bubrega, nigde ne zastajući“. Kao energetsko piće, olakšava i najteže poslove u polju, a isto tako, nadahnjuje i obične, neobavezne razgovore.

Podrum

Bajilo

21205 Srémski Karlovci, Jovana Popovića 10
Tel: +381 21 881 365, +381 63 882 00 51
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 ljubitelja

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 uzima 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 grožđe beru i voće sa 12 hektara. Putnike koji svakodnevno stižu u grad čeka velika nedoumica, toliko atraktivnih podruma ih iščekuje 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 zaoobići, 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	Punoća, glatkoća i bogatstvo čulnih senzacija
Sovinjon blan	Sorta koja otkriva Fušku goru
Traminac	Vino jasno prepoznatljivo na nepcu
Sila	Lepršavo
Roze muskatni	Vino za početnike
Portugizer	Vino blagog ukusa, fino i lagano oporo
Vranac	Nema kvalitet izvornog vranca, ali ima kupce
Kaberne 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 stiče 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 vinu stonog kvaliteta, kočijaškom vinu, kako su ga zvali Subotičani, bez izraženog mirisa, lakom i harmoničnom, Lazić je uspeo da ugradi malo plave krvi čuvene francuske sorte koja je već davno osvojila planetu, lepršavošću i diskretnom i prijatnom aromom.



Vinarija

Belo Brdo

21311 Čerević, Sremska bb
Tel: +381 21 2977 232, +381 63 507 555
zeremski.wine@eunet.rs



Vinarija Aleksandra Zeremskog dobila je ime po brdu podno Fruške gore, na severnoj padini koja se lagano spušta prema Duna, pored Čerevića. Tu, na dugo traženoj i biranoj poziciji, Aleksandar Zeremski je, uz pomoć stručnjaka, na 15 hektara, 2007. godine, raspredio devet sorti vinove loze, tri 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. Iskočila su svojim karakterom, punoćom, aromatičnošću,

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

Kontakt telefon za degustacije: 063 507 555.
Vreme po dogovoru.
Kapacitet 30 gostiju.



VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Laskava priznanja
Šardone	Za brzu upotrebu
Šardone barik	Ozbiljnija varijanta
Merlo	Nesvakodnevni stil
Alma mons	Za dugo trajanje

Vino kuće: ALMA MONS

Glas o prelepom crnom vinu s ljubičastim odsjajima, jačine preko 14 posto alkohola, koje ne podseća na nijednu među našim kapljicama, stigao je brzo do većine ljubitelja i poznavaca vina u Beogradu, Novom Sadu i drugim mestima u Srbiji. Dobijeno je kupazom pet francuskih crnih sorti, među kojima su dve po prvi put zasađene na Fruškoj gori. Odeležalo je godinu dana u baricima mađarskog hrasta firme „Trust“. Za to vreme moćno vino nije podleglo hrastovini, ona mu je samo podarila eleganciju. Svaka sorta unela je u njaga ono najbolje što ima. Ono će još dugo i dobijati na svojoj kakvoći.

Vinarija

Burčel Todorov

21132 Petrovaradin, Tunislava Paunovića 6
Tel: +381 (0)63 8308 700. +381 (0)21 6431 640
todorovm@neobee.net



„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 lagodnija 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 odričući se tradicije. Njihova dva najprepoznatljivija vinska proizvoda su italijanski rizling starog klona i bermet rađen po deda žanikinim receptima starim sad već više od jednog veka.

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



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 tanijska gorčina. Ovo otuda što je vino proizvedeno od grožđa iz porodičnog vinograda starog pedeset godina. Italijanski rizling u njemu je onog starog, jedinstvenog klona koji rađa kupaste i male zbijene grozdove koncentrirane aromatičnosti za razliku od mnogih docnije razvijenih, krupnih i prinosnijih istimenoj sorti.



VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Buke za pamćenje
Beli sovinjon	Snažno i mirisno
Frankovka/kaberne	Domnacija frankovke
Bermet, beli i crveni	Dugo sticano iskustvo

Vinarija

Deurić

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



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“ kompletnu opremu za preradu grožđa, 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.

Obilazak vinarije i vinograda,
Obilazak vinarije i vinograda sa
degustacijom vina,
Slaganje vina i hrane u restoranu
kapaciteta 30 posetilaca,
Održavanje seminara i sastanaka, prezentacija i
promocija (sala do 50 mesta).
Obavezno zakazivanje.
Telefon: +381 63 575 162, Zlatko Živanić



Vino kuće: 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 merloa. Vino je bez ostatka neprevrelog šećera (suvo), purpurno crvene boje, srednjeg inteziteta. 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 đaka
Tel: +381 (0)21 881 974; 349 40 11
Mob: +381 (0)64 422 20 72



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 mesto predaha 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 odmora umorne noge. Za veće grupe, a mogu da broje najviše 50 osoba, potrebne su ranije najave.

Vinarija Došen je u ulici karlovačkih đaka, preko puta čuvene Karlovačke gimnazije. Vlasnici su Dubravka i Dragan Došen. Obadvoje su potomci starih vinogradarskih porodica. Po profesiji nisu vinogradari, ali su celog života vezani za lozu i vino. To se prepoznaje 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 najprijatnije kutke u mestu.



VINSKA KARTA

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



Vino kuće: Merlo

Vino iz vinograda sađenog još 1975. godine. Bio je to prvi merlo u ovom delu Fruške gore. Sađen u vreme kada su na ovoj svetovnoj 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 selekcionar 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 nemačkim vinarima, uređen je prostor za prijem do stotinu turista i degustacije vina, po dogovoru. Moguća je i poseta vinogradima u Matjevu, pored Dunava.

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 grožđa i skladištenje vina. Vinogradi leže na južnim stranama brežuljaka ili čelopecima, gde su celog dana obasjani suncem. Dobre ekspozicije daju grožđe najvišeg kvaliteta. I grožđe i vino dobijaju se uz minimalnu upotrebu pesticida i enoloških sredstava.



Vinarija

Kiš



21205 Sremski Karlovci; Karlovačkog mira 46
Tel: +381 (0)21 882 880
Mob: +381 (0)62 461 046
info@vinarijakis.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 najboljih 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 Peđa Crnković. Legenda fruškogorskog vinogradarstva Slavko, po kome bi se poslednje decenije razvoja savremene proizvodnje grožđa i vina, po njemu,

mogle 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



VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Reljefno i puno
Sovinjon blan	Aromatično bogadstvo
Šardone	Punoća i svežina
Damski roze	Za prefinjene ukuse
Kaberne sovinjon	Ljubičica u flaši
Merlo	Dopadljive arome
Bermet	Dostojan slave koja ih prati
Ausbruch	Naš tokajski asu

Vino kuće: Šardone

Vino namenjeno boljim poznavacima Bahusove kapljice. Žutozeleaste boje, vrlo prijatne i specifične šardonevske arome i delikatnog ukusa. Znalci ga odmah svrstavaju u vino visokog dnevnog standarda. U ustima je sveže i vrlo mladiliko, ali mu je nastup u čaši moćan, što se zapaža 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.

fruškogorski brežuljci Obećana zemlja. Svojim primerom pokazao im je kako se celog životnog veka mora pratiti šta nudi savremena nauka i praksa i prihvatati sve što je novo. „Znanje nam uvek nedostaje“, govorio je u svim razgovorima o najlepšoj biljci na svetu-vinovoj lozi.

VINSKA KARTA	
Misterija	Rajnski rizling za udžbenike
Gračac beli	Voćnost i svežina
Šardone	Slojevite arome, ukus kiselosti
Roze	Šampion Balkana 2014.
Portugizer	Ukus mio, voćni
Merlo	Postojan i svež ukus
Bermet	Omamljujući ukus
Bermet beli	Živ i lepršav

Vino kuće: Misterija

Fantazijsko ime vina iza kojeg nema ničeg mističnog - i vinski početnici lako prepoznaju da se iza njega krije 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 polusuvu varijantu sa ostatkom neprevrelrog šećera, ili za onu bez njega, suhu. U ponudi su oba.

MK

Kosović

21215 Sremski Karlovc; Karlovačkog mira 42
Tel: +381 (0)21 882-842
Mob: +381 (0)64 20 98 668
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 Kapele 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. Vinogradi se svakog proleća šire na po jedan hektar. Podrum u kojem se prerađuje grožđe je modernizovani lagum ukopan u breg Kalvarija.

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Punoća, mekoća i finoća
Šardone	Miris jabuke i hleba
Sovinjon blan	Miris pokošene livade
Župljanka	Vino za poneti
Merlo	Ukus šljive
Kaberne sovinjon	Prerano otvorene boce
Bermet	Aromatizovani merlo
Bermet beli	Živahne kiseline i svežina

Vino kuće: Župljanka

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



Vinarija

Kovačević

22406 Irig; Đoke Šundukovića 85
Tel: +381 (0)22 461 192
Fax: +381 (0)22 462 472
mail: office@vinarijakovacevic.com

Pre degustacije vina, posetiocima se prvo prikaže kako nastaje vino, od prijema grožđa do njegovog flaširanja. Nakon toga odlazi se u vinarijin restoran, pet kilometara daleko, Vinska kuća Kovačević. U elitnom ugostiteljskom objektu, za grupe do 70 vinoljubaca, degustacije se odežavaju svakim



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 porodici, 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" šardone
Šardone	Sve negovaniji
Šardone barik	Za ljubitelje barika
Kuve pikant	Pikantna svežina
Orfelin beli	Tajanstvena specifičnost
Roze orfelin	Za sve ukuse
Roseto	Proleće u čaši
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 šardonea naših vinara. Kovačevićev stil ljubitelji vina su masovno prihvatili, 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

Neštin, Dunavska 10
Tel: +381 (0)21 455 544
Mob: +381 (0)64 640 40 77
vinarijakurilic@gmail.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 sireve, slaninu, kulen, kobasice i druge prerađevine. Sve to vredi videti, probati i doživeti. Zato je najbolje okrenuti njegov broj telefona i sačiniti konkretan program, dolaska i boravka.



Vinarija i destilerija osnovane su 2005. godine. Vino i prirodne rakije proizvode se od grožđa sa 4,5 hektara vinograda. Smeštena je na obali Dunava. U potkrovlju velikog zdanja je sala kroz čije prozore se pruža pogled na Dunav, isto kao i sa terase u prizemlju. Blizu je i ribnjak u koji posetioci mogu da zabace udicu. Onima, koji nakon svega, pozele da se odmore ili da u samoći meditiraju, na raspolaganju je nekoliko soba. Naravno celo vreme boravka toče se vina i poslužuju slasni domaći zalogaji. Od Novog Sada do Neština je oko 40 kilometara ugodnog puta kroz lepa sela podunavskog priobalja.

Vinarija

Kuzmanović

Čerević, Vojvode Živojina Mišića 11
Tel: +381 (0)21 876 153
Mob: +381 (0)64 287 3117
jovankuzmanovic@gmail.com



Vrata velike domaćinske kuće Jovana Kuzmanovića u Čereviću otvorena su u dane vikenda, a po dogovoru može 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 nedelju dana ranije.

Jovan Kuzmanović je dipl.ing. vinogradarstva i vinarstva, poznat kao proizvođač voća, grožđa i vina. Najpoznatiji je po vinu prve jugoslovenske sorte neoplanta, stvorenoj u srem-skokarlovačkom Institutu 1970. godine. Zasadio je 1980. i već dugo je vlasnik njenog najvećeg vinograda kod nas, na oko dva hektara. U zavisnosti od kvaliteta berbi okušao se s njom u svim kategorijama i stilovima vina, od suvih do desertnih. Osim neoplante, gaji još i šardone, gajski još i šardone, muskat hamburg, frankovku i probus. Čuvena je njegova komovica od neoplante, koja

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	Voćno i herbalno
Marselan	Zanimljiva sorta

Vino kuće: Italijanski rizling

Vino zelenkastožuto, suvo, umerene alkoholnosti i prijatne kiselosti. Puno, nenametljivo, arome prepoznatljive, cvetno-voćne, sorte. Mnogi u njemu osećaju primese svežeg voća, jabuke i kruške, a od cvetnih ljubičicu, jasmín i lipu. U ukusu se osećaju blaga gorčina na kraju, što je jedna od vrline sorte i po tome se najlakše prepoznaje.

VINSKA KARTA	
Šardone	Miris vinogradarske breskve
Neoplanta	Fruškogorska dama
Roze	Muskatna dopadljivost
Zift	Pitka i snažna kupaža

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 smederevom. Uz očaravajući miris, vino ima zelenkastožutu boju, visok sadržaj alkohola i malo neprevrelog šećera, što mu daje mekoću, toplinu i mesnatost.



Mačkov Podrum

Zanatski centar bb, Irig

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

kontakt osoba Pavle Radanović mob: 063/492-904

mail: office@vinskiputevi.com



Kod Mačka možete:

Degustirati vina, uz sremsku zakusku, a i bez nje,

Ručati, večerati,

Sa tamburašima se veseliti,

Obići vinariju, 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 fruškogorskom stilu i dobio prostor za prave vinske gozbe. Prave sremeske, na kojima se pije polako, natenane, ne na litre nego na sate. Popularni Mačak je jedan od retkih vinara kod nas koji se ne zadovoljava samo našim, inače, žednim tržištem. Krenuo 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, za-boravljenoj sorti gajenoj u prošlosti na velikim površinama.



VINSKA KARTA

Inkognito	Čist rajnski rizling
Sovinjon blan	Školovan u bagremovoj bačvi
Šardone	Polusuvo, ozbiljno i slojevito
Traminac	Adut za vinski turizam
Frajla, roze	Samotok pinoa i portugizera
Portugizer	Naš enološki trijumf
Pino noir	Vino velikih očekivanja
Merlo	Nežnog tela i strukture
Kamerlo	Vino s kičmom
Bermet	Mirisi pelina i južnog voća

Vino kuće: Portugizer

Bere se krajem avgusta, najkasnije početkom septembra, a vino se flašira posle dva meseca i pije u novembru. Naši stari su ga zato i zvali „svatovac“, stizao je da isprati vesele i radosne jesenje udarbe i ženidbe. Bio je to Mačkov odgovor na francuski božole nuvo, najtraženije mlado 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.

Vinarija

Milanović

22307 Surduk, Drvarska bb

Tel: +381 (0)22 371 519



Reč je o prvoj, i za sada jedinjoj, vinariji u opštini Stara Pazova. Na dve lokacije, pored 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

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



Dejan Milanović kaže da se i proširenje vinograda, za još desetak hektara, po sortimentu neće mnogo razlikovati od ovog sadašnjeg. Uporedo sa sadnjom prvih hektara, građen je i novi veliki podrum za koji je kupljena najsavremenija 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 arome

Vino kuće: Neoplanta

Vino čudesne sorte. Na svim degustacijama, pripadnice lepšeg pola izdvajaju ga za svog favorita. Značajki izabranim 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 dovesti u sudar sa neodgovarajućim jelima ili sljubljivati s pogrešnim, robusnim vinima. 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
vinarijamolovin@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-rajski rizling	Raskošni mirisi
Plavi princip-frankovka	Naglašena kiselina
Crveni 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 smišljeno i stručno, na osnovu dosadašnjih iskustava vinogradarenja u ovom delu Srema.



Vino kuće: Inat

Iza imena se krije rajski rizling, a s obzirom na mentalitet Sremaca očito je da su oni njegovi proizvođači. 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. Tako 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

Mrđanin

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



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



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

VINSKA KARTA	
Italijanski rizlig	Izvorna lepota sorte
Šardone	Sveža voćna aroma
Roze	Partner laganih hela
Kaberne sovignon	Opravdan ugled
Kaberne fran	Delo vrsnog enologa
Merlo	Merloovska 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 pridružile su se i mistične note koje se mogu pripisati fruškogorskim darovima. U ustima mentolska svežina i gotovo idilična uravnoteženost svih sastojaka, bez ičeg nametljivog, prava merloovska mekoća. Sve je u njemu lako razumljivo i čitljivo.



Patrijašiški

Podrum

21205 Sremski Karlovci; Trg Branka Radičevića 8

Tel: +381(0)21 883-006

Mob: +381 (0)64 800 1895



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 patrijašiških 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-

Patrijaširki podrum ne snabdeva 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, zablistao punim sjajem. Smešten uz Sabornu cr-



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

VINSKA KARTA

Patrijašiško belo	Župljanka i graševina
Roze	Miris muskata
Patrijašiško 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 bogoslužjenjima, ali je namenjeno i širem krugu potrošača. Lepe je rubin boje, krepko, živo, ljupko i milo. Dobija se od sorte game, zasađenoj još ranije na blaženoj ekonomiji, za potrebe službe božije. Dodavanjem finog vinskog destilata, ono ima jačinu od 17 maligana, koja ga štiti od kvarenja, a likersku slatkoću daje mu ugušćena šira, pa je tako ovo pričešno 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. Zato 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.



Manastir Sveta gora

Petkovic

U blizini manastira Kuveždin

22207 Šišatovac, Autoput bb

Tel: +381 (0)22 663 400, 26 63 403, 26 63 454

Mob: +381 (0)60 04 49 105



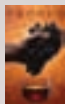
Jedini manastir na Fruškoj gori koji ima svoj vinograd i vino. Igumanija Antonina ne krije radost što se za ovaj manastir, njegovu obnovu, pa i vino, čuje sve najlepše širom zemlje, osobno u Beogradu, odakle turističkim agencijama, sve češće, stižu autobusi puni gostiju. Na velikoj zatvorenoj terasi, 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.

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 građevinskom smislu, ali i dograđivala. 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 zasađeno 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.



Probus spada u mlade porodične podrumne, registrovan je pre nekoliko godina. Iza toga se, međutim, krije duga porodična tradicija vinogradarenja i podrumarenja. Vlasnici su Vera Svinjarević Meciing i njen suprug Matija Meciing. 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 ćerka sa suprugom Matijom odlučila je da u temelje viševekovne vinogradarske tradicije porodice ugradi najnovija dostignuća u proizvodnji i tako opravda 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 kolačiće
Crveni bermet-avantura	Jasno definisan

Vino kuće: Aurora

Iza ovog fantastičnog imena krije se italijanski rizling, vino čiji renome je stvaran godinama u prošlosti. Suvo je, što će reći, bez zaostataka neprevrelog groždanog 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.

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, pored 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 62 65 437.

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 kooperative, za preradu grožđa više vinograda s kojima Salaxia saraduje. Vinarija je dobila ime po potesu poznatom iz istorije vinogradarstva u Sremlu po proizvodnji grožđa od kojeg su se dobijala najbolja fruškogorska vina.

VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Novi dometi sorte
Rajnski rizling	Tonovi zrelih breskvi
Pino blan	S ukusom hleba
Šardone	Svež, prirodan 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

Vino kuće: Burleska

Burleska je perjanica Salaksije, izuzetno ekstraktno, mekanog ukusa, lepo ispoliranih tanina, sa veoma nežnim dodirrom hrasta, koji se oseti tek u završnici, koja je skladna i dugotrajna. Burleska je srećna kombinacija čuvenog bordovskog dueta kaberne sovinjona i merloa, vranac je uneo nešto od crnogorskog temperamenta i robusnosti, koja se lepo uklopila sa zapadnjačkom finoćom i gracioznošću.



Atelje vina

Šapat

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 „Šapatovih“ 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 „šapat“. 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 vinskiim 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 ćerka Tijana Crnobrnja u funkciji izvršnog direktora, autori ovog čudesnog rešenja kažu: „Plodno zemljište i blaga klima uz šarm koji donose srdačan 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“
Šardone barik	Ruši zidove antibarika
Roze	Džoker za konobare
Pi	Više od 3,14
Kaberne sovinjon	Elegancija i snaga
Merlo	Neobični tonovi suve šljive
Merlo mladi	Sremski poljubac

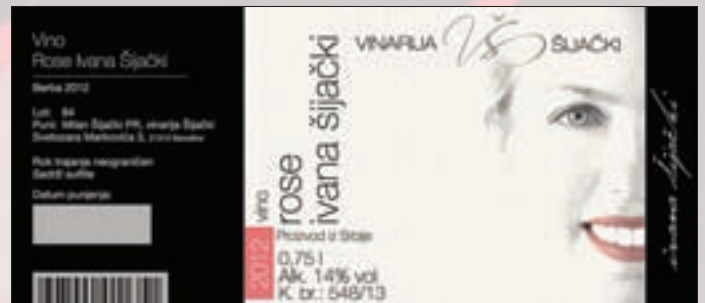
Vino kuće: Mladi merlo

Svake jeseni „Šapat“ 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 mlada i sveža vina.

Vinarija

Šijački

21312 Banoštor; Svetozara Markovića 3
Mob: + 381 (0)63 669 203
vinarijabononia@gmail.com



Klasična degustacija: broj vina po želji, zalogajčići, priča!
Svakim danom sem nedelje, od 9 do 17 sati. Dogovor telefonski: 063 669 203

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 novoprosirenog podruma, u kome rađaju ponajbolja fruškogorska vina.

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

VINSKA KARTA	
Italijanski rizling	Bestseler
Rajnski rizling	Zrelost u drugoj godini
Šardone	Valcer u čaši
Roze muskat	Mirisni ruže i jagoda
Roze Ivana	Otbljino 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 punoćom ukusa. U njemu je akumulirano sunce, kojeg ovde ima više nego u drugim delovima Fruške, i jedinstveni mirisi koje mu je podarila svežina noći moćnog Dunava.





Vinarija

Stakić

NEŠTINSKA VINA

21314 Neštin, Crkveno školska 25
21400 Bačka Palanka, Jugoslovenske armije 86
Tel: +381 (0)63 77 999 75
kostabp@nspoint.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.

Na pet lokacija u Neštinskom ataru u Sremu porodica Koste Stakića ima šest hektara vinograda. Grožđe prerađuje 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 Neština i jedino muško u porodici, nije se dvoumio, opredelio se za poljoprivredu. Znači za proizvodnju voća i grožđa, od čega su i njegovi preci živeli više vekova.

Podrum

Stojković



21312 Banoštor; Nikole Pašića 13
Tel: +381 (0)21 879 188
Mob: +381 (0)64 801 79 02
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 lepom ali napornom poslu samo su neki od epiteta kojima se može predo-

VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Živahno i lagano
Italijanski rizling	Neštinski potpis
Roze kaberne	Za gurmane
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 ukus podunavlja, karakterističan za ovu sortu, sa mnogo svežine i punoće, sjajno usklađenih kiselina i solidnog srednjeg tela. U dugom završetku dominiraju zrelo grožđe i sortna gorčina.



čiti podrum porodice Stojković. Porodica, zapravo ima dva podruma: 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 tri hektara proizvede 20.000 litara vina vrhunskog kvaliteta. Stojković u pomenuta dva podruma, otkupljujući i grožđe od čistih vinogradara, proizvode oko 40.000 litara vina.



WINE LIST	
Italijanski rizling	Ne dočekaju novu berbu
Šardone	Gosti ga prepoznaju
Roze muskat	Za mlade i starije
Vranac	Još ga traže
Kaberne sovinjon	Suzdržane sortne arome
Bermet	Slatko i aromatizovano

Vino kuće: Šardone

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

Vinarija

Urošević

21312 Banoštor; Nikole Pašića 4
Tel: +381 (0)21 879 200; +381 (0)21 879029
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 kompletni 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 živjeti 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 najvinogardarskoj selu u Sremu, uspeo je, kaže, da ostvari svoj cilj, da bude mala vinarija sa prepoznatljivim vinom.



VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Sočno i pitko
Rajnski rizling	Razvijen sortni miris
Roze	Za dugo mezenje
Kaberne fran	Lekovit ukus
Vranac	Gubitnik među crnjacima
Bermet	Pitak i tražen

Vino kuće: Italijanski rizling

Belo suvo stono vino, kraljice Fruškogorskih vinograda, sorta koja, upravo na banoštorskim stranama, pored Dunava, po mnogim ocenama i analitičkim pokazateljima dostiže svoje najveće domete. Odlikuje se zelenkastom bojom, kristalnom bistrinom, prepoznatljivom sortnom aromom, u kojoj dominiraju mirisi jabuke i kruške. Izražene je jačine, prijatne kiselosti, blagih ukusa.

Vinarija

Veritas

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



Vinarija Veritas je pored puta koji iz Sremskih Karlovaca 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 protevani. 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 Karlovaca 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 pršte iz njega-toliko je aromatično. Nema verbalnih nota, zamenjuju ih izražajni voćni tonovi, karakteristični za sovinjone francuskih radničara. Za njih se bere grožđe za vino intezivne aromatičnosti, ali nežno, elegantno i meko, slamnatožute boje sa zelenkastim odsjajem.



U atraktivnoj sali u podrumu oranizuju 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,

da se koristi terasa, onda još dvadesetak. Podrum nema kuhinju, ali po želji gostiju koristi se catering, koji je u Karlovcima dobro uhodan. Kontakt telefon je 062 852 32 22.



Vino

Vinat



22230 Erdevik; Cara Dušana 15
Tel: +381 (0)22 755 002
Mob: +381 (0)63 878 69 08
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 pedesetero. Grupni dolasci moraju se ranije najaviti.
Telefon je 061 134 63 87.



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.



VINSKA KARTA

Italijanski rizling	Sklad alkohola i kiselina
Grašac	Drugačiji italijanski rizling
Traminac	Prepoznatljivi mirisi
Sovinjon blan	Privlačan i svež
Frankovka	Izražene kiseline i blaga trpkost
Kaberne sovinjon	Traži divljač
Merlo	Šljivasto i lepršavo

Vino kuće: Traminac

Kod nas je odavno prihvaćeno mišljenje da sorta čudesnog mirisa daje najlepša vina na odabranim pozicijama Male Remete, Erdevika, Molovina... I ovaj traminac potvrđuje to mišljenje. Lepe je svetlo žute boje, jedinstvene arome vinogradarske breskve, divlje ruže, cveta zove... Sve u njemu je uravnoteženo. Ima 12 posto alkohola, nedostaje mu samo malkice kiseline, da dosegne najviše enološke domete sorte.

Vinarija

Vinum



21205 Sremski Karlovci; Karlovačkog mira 26a
Tel: +381 (0)64 849 0328
milan.radovic@vinum.co.rs

Radno vreme za posetioce: po najavi. Kontakt osoba: Milan Radović, mob: 064 849 0328.

„Vinum“ je jedna od mlađih vinskih kuća u Sremskim Karlovcima: tek je ušla u drugu deceniju. Njen vlasnik je doktor medicinskih nauka Novosađanin 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 „doktorata“ 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. Posrebrren 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 spremu 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	Svežina i bogatstvo ukusa
Sovinjon blan	Po evropskom ukusu
Šardone	Široki aromatični spektar
Roze	Džoker za popravku jela
Frankovka	Crna dama Srema
Pino noar	Vreme je pred njim
Bermet	Snžno, slatko, aromatično

Vino kuće: Sovinjon blan

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



Vinarija

Živanović



21205 Sremski Karlovci; Mitropolita Startimirovića 86 b
Tel: +381 (0)21 881 071
Mol: +381 (0)63 808 66 70
muzejzivanovic@gmail.com

Degustacija vina, predavanja i scenska događanja. 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 Živanović je sedma generacija vinara. Prvi pisani tragovi upućuju na Teodora Živanovića i njegovog naslednika Josima Živanovića, 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 Živanovićeви preci pravili vino. Kapaciteta je 60.000 litara. Zbog manjka prostora za proširenje proizvodnje i smeštaj savremene opreme, Živanovićeви 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

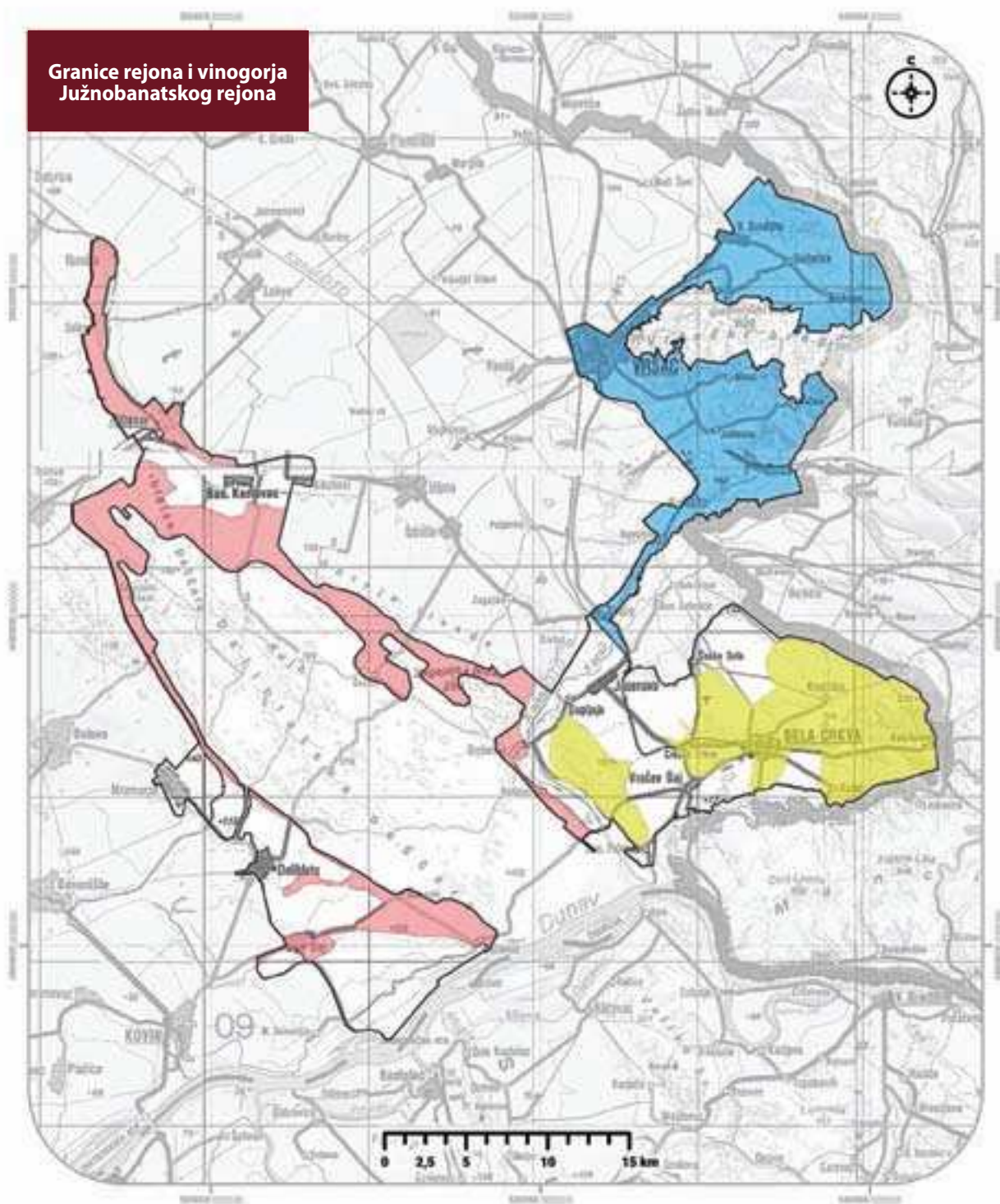
Italijanski rizling	Svež voćni buke
Rajnski rizling	Galerija mirisa i ukusa
Šardone	Polusuvo, meko i pitko
Tamjanika	Vino za poneti
Merlo	Tanini nežni, priptomljeni
Kaberne sovignon	Zrelost stečena u hrastu
Probus	Putem slavnog oca
Ausbruch	Sećanje na pretke
Bermet	Saćuvan stari recept
Bermet beli	Poput belih vermuta

Vino kuće: AUSBRUH

Specijalno vino iz grupe desertnih. Proizvodi se specijalnim postupkom od grožđa koje je prešlo u fazu suvarka, bez dodataka alkohola i šećera. U Sremu se pravilo od davnina, prvo pod imenom suškovo vino, a u novije doba ausbruch. Suškovo vino dobilo je ime jer je u vremenima sušice, kako se u prošlosti nazivala tuberkuloza, za njeno lečenje korišćeno ovo i tada skupoceno vino. Živanovićev ausbruch 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, 67g šećera i 126 grama ekstrakta.



Granice rejona i vinogorja Južnobanatskog rejona



Kartografska osnova: Pregledno topografska karta 1:300.000

Koordinatni sistem: UTM projekcija, elipsoid WGS84



VRŠAČKO VINOGRORJE



BELOCRKVANSKO VINOGRORJE



VINOGRORJE DELIBLATSKE PEŠČARE

BANAT

VINARI - VINARIJE

Bahus – Đorđe – 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 potkrovlju 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 zamišljeno ona bi tre-

Prodična vinarija Bahus nalazi se na padinama Vrščkih planina, u selu Gudurica, udaljenom 15 kilometara od Vršca. Vinarija raspolaže sa više od deset hektara vinograda. Manji deo su stari zasadi, a veći su novi, podignuti na novokupljenim parcelama. Pri tom je



posebno vođeno računa o sortimentu: napuštane su sorte poput graševine, smederevke i župljanke, koje su vladale ovim prostorima, a uvođene 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 traminacem i kaberneom, vinom dobijenim kupazom kaberne sovinjona i merloa.

WINE LIST	
Talijanski rizling	Vino za špricere
Rajnski rizling	Dugo traje u ustima
Beli burgundac	Vino s guduričkim potpisom
Sovinjon blan	Nijanse agruma
Traminac	Arome, ali i svežina
Roze	Vino za mlade i stare
Pino crni	Nežnog mirisa i ukusa
Kaberlo	Prerano u čaši

Vino kuće: 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, naprosto, traže jedna drugu, kako bi dale novi kvalitet. Kaberne sovinjon kabrelou daruje kičmu i pikantnost mirisa, a merlo toplinu i mekoću. Ukus je kompleksan i slojevit, sa dosta sočnosti, što mu daje veliku slobodu u izboru jela.

Vinarija

Donde

26320 Banatski Karlovac; Devojački 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 sahariskog tipa Deliblatske peščare. Za sada prima do 30 posetilaca. Dogovor na telefon 060 3813054.

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

Vlasnik vinarije je Nenad Živanov, mladi ekonomista. Živi u Banatskom Karlovcu, do kojeg je nešto manje od 10 kilometara od vinarije, podignute na živom pesku potesa poetskog imena Devojački 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-

zije, kada su u ove krajeve doseljeni Nemci, prvenstveno iz vinogradarskih krajeva Nemačke, u ovom delu Banata masovno su sađeni vinogradi. U 18. veku za austrougarsko tržište ovo je postao važan, snabdevač vinima. Jedna od čuvenih plantaža bila je „Devojački bunar“.

VINSKA KARTA	
Šardone	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 kiselnasto

Vino kuće: Portugizer

Sadnja 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 mlađe to bolje. Životni vek mu je kraći od svih drugih vina. Ljubitelji vina smatraju ga posebnim darom neba. Dobro je obojeno, lepe sortne arome, 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)63 1166989
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 pustinja 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 među austrougarskom vlastelom tog doba i bila su jedan od cenjenih simbola Vojvodine. Vinogradi vinarije „Galot“, od nedavno, oživljavaju vinarški duh i tradiciju ovoga kraja, u kome su nekada živeli Nemci. Uporedo sa novim zasadima loze širi se i nova vinarija.



VINSKA KARTA

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

Vino kuće: G. traminer

Svojom zlatnožutom bojom, koja blješti u čaši, obećava i nudi svoj bogati sadržaj. Raskošne arome traminca su kompleksne, podsećaju na žute breskve, ljubičice, ruže, suve kajsije. Zrelošću, vino postaje mnogo bolje nego u mladosti, što je tipično za ovu sortu. U ustima dominiraju njegova sočnost i dugotrajni ukus i buke. Ima u njemu uređene 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
vinarijanedin@gmail.com



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 Snežana i Josif Nedin dočekuju ih s banatskim mezetlucima i pripovedaju 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 najvinogradarskije selo u Vojvodini, pa i u Srbiji. Tek kad su Vršački vinogradi, zbog nesretno pokušanih privatizacija, počeli da posrću, dobri vinogradari u Gudurici i susjednom 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	Čudesna uravnoteženost
Roze muskat hamburg	Ljube ga žene
Vera	Ozbiljna bordovska kupaža

Vino kuće: Beli krst

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



Vinarija

Selecta

26335 Gudurica; Otona Župančića 73
Tel: +381 (0)13 805 359, 881 067, 807 496
vinarijaselekta@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. Telefoni su 013 805 359 i 062 504 201. Pojedinci ne moraju da se najavljuju.

SELECTA
PORODIČNI PODRUM VINA

U selu Gudurica, na padinama Vrščkih planina (15 km od Vršca, 100 km od Beograda), na krajnjem istoku Banata, neposredno uz granicu sa Rumunijom, nalazi se porodični podrum „Selekta“. Porodičnu tradiciju vinogradarenja Milutin Stojić Tine nastavio je 1988. godine podizanjem 2,3 hektara italijanskog rizlinga. Proizvodnja se polako povećavala sve do 2002. kada je podignut savremeni podrum kapaciteta 150.000 litara. Uvedene su savremene tehnologije u preradi grožđa, negovanju vina i flaširanju. Sa robnom markom „Selekta“, Stojić izlazi na tržište 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 orjentisana. Još pre osam godina počela je izvozom na rusko tržište. Od nedavno ima kupce i u Rusiju. Paralelno sa proizvodnjom grožđa 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
Šardone	Ode u Rusiju
Dvorsko vino	Pogođeno ime kupaže
Sivi burgundac	Roze varijanta
Crni burgundac	Novi potencijal
Kaberne sovijnon	Vino u usponu

Vino kuće: Beli burgundac

Boja mu je, kao što i priliči najboljim severnjačkim vini- ma, 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 tržište i drugim guduričkim vinarima.

Vinarija

Vinik

26320 Vršac; Novosadska 1
Tel: +381 (0)13 834 169
Mob: +381 (0)63 850 3474
vrzole@hemo.net



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 pro- duhovljene 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 „švapskoj“ 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 proi- zvodnju svojih 20.000 litara vina najveće količine grožđa kupuje od vinogradara s kojima saraduje.

VINSKA KARTA

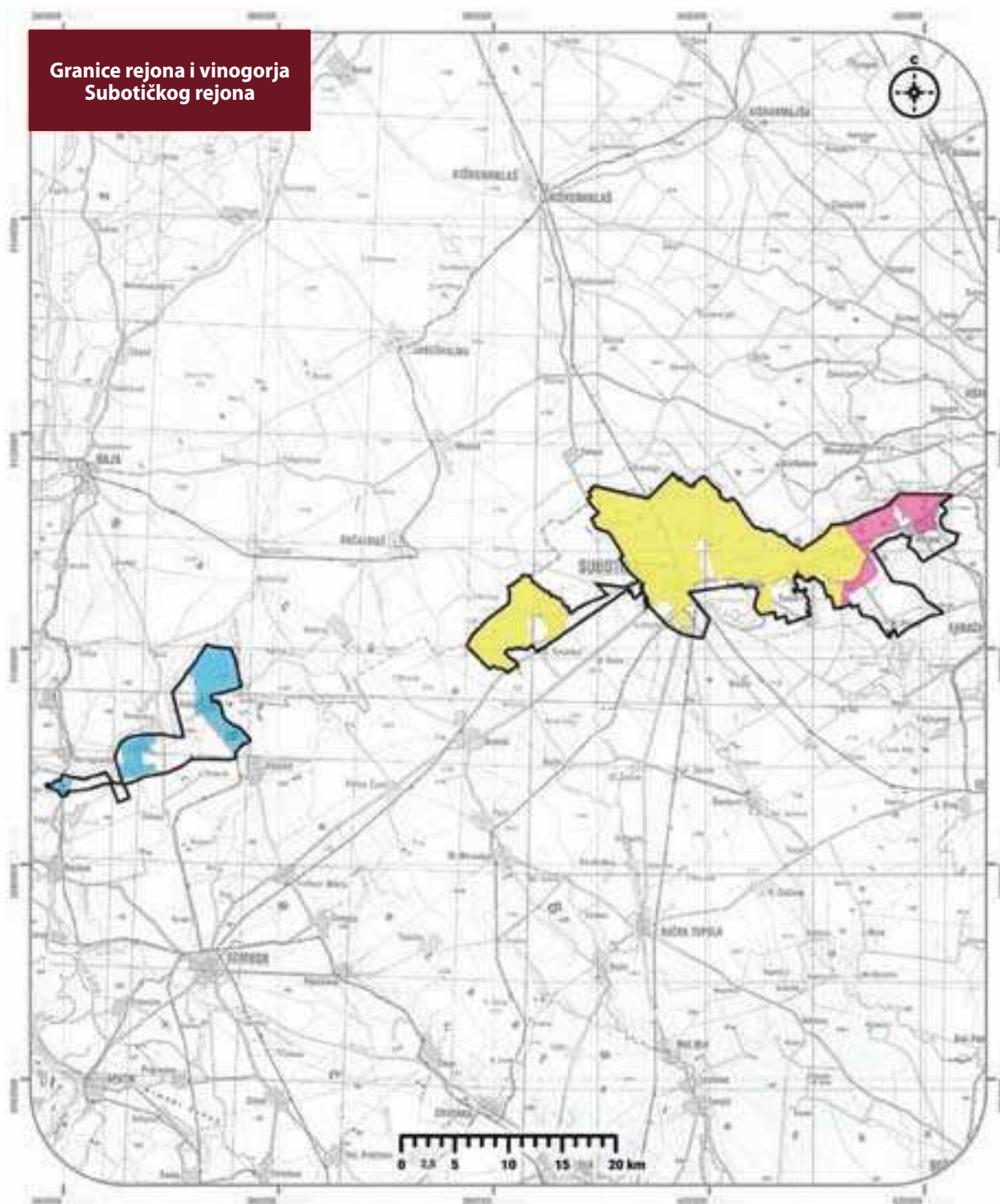
Sovijnon blan	Ugodni travnati karakter
Šardone	Citrusne arome
Roze	Ukus muskat hamburga
Merlo	Ljupko vino
Medovina	Vino starih Slovena
Bermetto	Bermet sa dva t

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 žutozelen- kastom bojom vina, aromama koje potpisuju vršačke pla- nine, punoćom 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

 RIDIČKO VINOGRJE

 PALIČKO VINOGRJE

 HORGŠKO VINOGRJE

BAČKA

VINARI - VINARIJE

Botić – Brindza – DiBonis – Dragić – Maurer – Milisavljević
Nađ Sagmajster – Tonković – Vindulo – Vinski Dvor – Zvonko Bogdan

Vinarija

Botić

21238 Čurug; Petra Konjovića 29
Tel: +381 (0)21 833 042
Mob: +381 (0)64 931 02 09



Gostima, kojih odjednom mogu da prime pedesetak, domaćin Gavra Botić i njegovi ukućani trude se da dočaraju pravu domaćinsku atmosferu: za pet svojih vina poslužuju im kačkavalj i mladi sir, kulen i kobasice, hleb i druge specijalitete domaće čuruške produkcije. Vrata njihovog doma za pojedinačne dolaske 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 Sremu
Frankovka gavroš	Blago barikirana
Franovka gavril	Prosušeno grožđe

Vinarija Botić nalazi se u čuvenom potiskom vinogorju, u mestu Čurug, koji reka Tisa razdvaja od Bisernog ostrva. Gavra je četvrta generacija porodice Botić 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.

Vino kuće: Roze čingi-lingi

Zanimljiva kupaža 80 posto frankovke i 20 posto kaberne sovijnona i kaberne frana. Izražena je i alkoholnost i kiselina. Boja mu je malinasta, lepa, svečarska, vesela i postojana. Ukus je voćni: jagoda i šumsko voće. Ime mu je čingi-lingi, kako se u ovom delu Potisja kaže za zvuk zvona sa čuruške crkve.

Vinarija

Brindza

24300 Bačka Topola; Salaš 264
Tel: +381 (0)69 65 05 44
Mob: +381 (0)63 381 831
tolgyesih@gmail.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 Lovačkoj kući pored Bačke Topole. Vinskim 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 Lovačkom 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. Locran je nedaleko od naselja Krivaja, na ulasku u selo Gornja Rogatica. Vinarija kapaciteta 40.000 litara je na salašu kod Bačke Topole, sa Lovačkom kućom, restoranom, degustacionom salom, barik salom, vinskim arhivom i smeštajem za goste.



VINSKA KARTA

Rajnski rizling	Telečke arome
Traminac	Hiljade mirisnih molekula
Sovinjon blan	Stil novog sveta
Šardone	Zrelo i slasno
Beli kuve 264	Hrabro barikiranje
Roze polusuvi	Život može biti i ružičast
Crveno vino 264	Za gastronomske užitke

Vino kuće: Roze polusuvi

Polusuvo 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 najšireg kruga potrošača, mladih 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 rakije 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 zakuške, 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 „Širaz“ ima kapacitet 80 osoba.

Vinarija Dibonis zauzima veliki kompleks na Paličkom putu, osposobljena da na savremeni način prihvata grožđe, da ga prerađuju, uz primenu najmodernije tehnologije, čuva u sudovima i postorima za odležavanje, negu i zrenje vina, uključujući i laboratoriju za njihovu stalnu kontrolu. U inok suodovima 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 u prošlosti rađala najbolja vina na severu Bačke.



VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	Moderan stil
Šardone	Svilenkast ukus
Muskat	Simfonija u čaši
Rizling	Blaga aroma drveta
Šardone barik	Aroma barika
Roze	Poput voćnog sladoleda
Širaz	Zrelo šumsko voće
Kaberne sovinjon	Diskretne arome hrasta
Kaberne fran	Harmonija slatkih ukusa
Merlo	Aroma suvih šljiv
Pino Noar	Boja zrele trešnje

Vino kuće: Širaz

Za ovu sortu tvrdilo se da nije za naše područje jer traži južnije i sunčanije krajeve. Vlasnik vinarije Laslo Boni, kaže, da ona u njegovom vinogradu rađa 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 Riđica; 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 025 544 5566.

Vinarija Dragić nalazi se u Riđici, na nekadašnjem „Carskom putu“ za Budimpeštu, 800 metara od mađarske 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 prerađen 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 prerađivanje grožđa i čuvanje vina, sala za degustaciju i vidikovac.

VINSKA KARTA	
Sovinjon blan	I svežina i jačina
Manconi	Elegancija u čaši
Šardone	Voćno-cvetni mirisi
Rajnski rizling	Kompleksni voćni buke
Roze	Vino s individualnošću
Kaberne sovinjon	Vreme radi za njega
Kaberne 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 neopravdano 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 rubincvena, blistava i živa. Mladost joj se jasno oseti na nepcu, telo je srednje bogato, sve u vinu je izbalansirano, ne oskudeva čak ni u taninima što je, inače, karakteristika sorte.



Vinarija

Maurer

24414 Hajdukovo; Kasteljanski put 1
Tel: +381 (0)60 533 7770
Mob: +381 (0)62 533 549
office@maurer.rs



su i imena nepoznata i zaboravljena: sremska zelenika, bakator, divlja crnka, belo medeno, slanka, uz nešto očuvanije, kevedinku, kadarku, ezerjo... 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 hranu koja se nekada uz njih pila na severu Bačke.

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 uživete u vinima koje su proizveli i pili naši preci u davnoj prošlosti. U njegovim vinogradima i podrumu i danas svoj život žive sorte čija

Oskar Maurer pripada četvrtoj generaciji porodice koja gaji autohtone sorte na organski način. U vinogradu ne koristi veštačka đubriva i pesticide, a vina nastaju vrenjem sa divljim kvascima. Enzimi i hrana za kvasce se ne koriste. Tako podneblje, na kome uspeva loza, ima priliku da iskaže svoju pravu



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	Miris citrusa i zove
Tamjanika	Mirisna preporuka
Dar ljubavi	Lepa preporuka
Gospodsko vino	Za svečane trenutke
Bakator beli	Miris zlatnog delišesa
Kadarka	Veliki potencijal
Vino imanja	Kupaža kadarke i bordovskih crnih

Vino kuće: Kadarka 1880

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

Vinarija

Milisaavljević

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



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

Na ulazu u selo Lipar, putem koji iz Kule vodi u Bačku Topolu, stiže se na plantažu od 10 hektara vinove loze, uz koju je impozantno zdanje vinarije, vlasništvo Stevana Milisaavljevića. Izgradnjom šatua (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 viniriji može da se proizvede 200 hiljada litara vina, kojem Telečko zemljište i nebo daju svoj posebni pečat i stil. Plantaža je podignuta 2008. godine, a vina koja su „ubrana“ na njoj već su okićena najvišim domaćim i stranim priznanjima.



VINSKA KARTA

Šardone	Razirane kiseline
Žusot	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 Milisaavljevićeva vinarija. Naši vinari ostali su verni frankovki, jednom od cvajgelovih roditelja, drugi je sen loran, koji ju je obogatio i oplemenio. Znalackom vinifikacijom, dobijeno je harmonično vino naglašenih aroma zrelih kajsija, malina i kupina. Tamnorubinske boje, s ljubičastim odsjajem, izražene sorte arome i svežeg voćnog i uzbudljivog ukusa.



Vinarija

Nadž Sagmajster

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



Vinarija u Kanjiži proćula se po vinskiim 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 riblje specijalitete, ovčetinu, pečenu u pećnici, i druge ovdašnje špecije, nudi se i vegetarijanski meni, a po želji i internacionalna kuhinja. Među brojnim gostima, domaćim i stranim, najviše ih je iz Mađarske.

Vinska kuća „Nađ Sagmajster“ zanimljiv je spoj umetnosti i vina. Umetnika svetskog glasa Jožefa Nađa i njegovog sugrađanina Ernea Nađa, inače matematičara, uortačila



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

VINSKA KARTA

Kevedinka	Mirisi poljskog cveća
Ezerjo	Retka zver
Sremska zelenika	Kalimero
Lipolist	Miris lipovog meda
Furmint	Vino za poneti
Kadarka	Biser među rozeima
Pino noir	Diskretna gorčina

Vino kuće: Furmint

Stara fruškogorska sorta, koja je davno, u prošlosti, prenetu u Tokaj (Mađarska), u čijim slavnim vinogradima je zastupljena sa više od 60 posto. Otuda i potiče njena slava. Sinonimi su joj šipon i moslavac. Kod nas je ima samo u vinogradu Sagmajstera, na Fruškoj gori, između Iriga 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.

Vinarija

Tonković

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



U novoj porodičnoj kući, salaškarskog tipa u Bačkim vinogradima degustira se samo kadarke, 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 Čaba Šimonom, na telefon 064 704 36 50.

Za spašavanje ove sorte velika zasluga pripada Ignaciju Tonkoviću, veterinaru, nakadašnjem upravniku zoološkog vrta na Paliću. Nije se mirio sa njenim napuštanjem i rešio je da je na peščanim dinama, blizu Palića, zasadi na čitavih deset hektara. Prvi rod dobio je 2009. Grožđe je imalo optimalnu zrelost i moglo je da iskaže sav svoj genetski potencijal. U poslovima u vinogradu i podrumu Tonković se oslonio na pomoć prijatelja i velikih vinskih znalaca iz španske Riohe. Povratak kadarke bio je slavodobitan. Postala je vino koje ne mora da traži kupce: kupci traže nju. „Ne traba joj čep“ kaže narod.



VINSKA KARTA

Roze	Delikatne arome
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 bujaju mirisi, u kojima se najpre prepoznaju sveže arome zrelih crvenih trešanja, a posle nekoliko sekundi i kafe, karamela i tropskih začina. Malo jačim vrćenjem čaše, da bi se vino nadisalo i rasvetalo, 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

21235 Temerin; Baranji Karolja 17

Tel: +381 (0)21 843 773

Mob: +381(0)63-523-673

vindulo@stable.rs



Za kratko vreme ona je postala jedno od središnjih mesta vojvođanskog vinskog turizma. U spokoju bačkog prostranstva, u ovom jedinstvenom „ostrvu“ loze, među nepreglednim usevima pšenice i kukuruza, ispijaju se vrhunska vina, uz slasne zalogaje ravničarskih 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-

Na drugom kilometru od izlaska iz Temerina, putem za Bečej, sa desne strane, uz autentični bački salaš dograđena je nova moderna vinarija kapaciteta 250.000 litar vina.



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 robusno
Frankovka	Za istančane ukuse
Slatka Eva	Kasna berba

Vino kuće: Mirna bačka

Lagano suvo belo vino, zelenkastožute boje. Dobijeno je kupažom šardonea, italijanskog rizlinga, bačke i kosmopolite. Odlikuje se svežinom i prijatnim cvetnim mirisom. Nežnog je bukea 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.



sala za konferencije, seminare, savetovanja i razgovore, opremljena svim čudom elektronike. Prelepo zdanje sa tornjevima i kupolama, tipičnim za arhitekturu subotičko-horgošskog 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 arome
Italijanski rizling	Pije ga gazda
Šardone	Ogledalo peska
Roze	Ukus maline, miris višnje
Karmen	Pet sljubljenih sorti
Portugizer	Pije se dok je mlad
Tempramiljo	Ole sa peska

Vinski Dvor

24 413 Palić, Subotica; Hajdukovo bb

Tel: +381 (0)24 754 762, 753 261

vinskidvor@suonline.net

UVinskom dvoru priređuju se dve vrste degustacije. 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 obučen u vinsku vitešku odoru uz 40 upaljenih sveća znalački i nadahnuo 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 novoizgrađeni produžetak, sa savremenom opremom i sudovima od nerđajućeg čelika, restorani, saloni, tremovi, bašte... Svuda naokolo je vinova loza. Na oko 10 hektara. Uz podrum je i novi hotel sa 52 dvokrevetne sobe,

Vino kuće: Don Oliver

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

Vinarija

Zvonko Bogdan

Palić, Kanjiški put 45
Tel: +381 (0)24 415 02 75
info@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 izgrađenom 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 slašu Zvonka Bogdana u neposrednoj blizini jezera Ludoš, kapaciteta od 20 do 60 osoba. Pored vojvođanskih specijaliteta ugođaj na salašu će, pored vina, upotpuniti zvici 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. Posедује 56 hektara vinograda, na tri lokacije: Ludoš, Radić i Palić. Na njima su pažljivo raspoređene najplemenitije sorte vinove loze za bela i crvena vina.

Vino kuće: Kuve No 1

Kupaža merloa, kaberne frana i frankovke oduševljava svojom kompleksnošću, delicioznim i fino zaokruženim ukusima, disciplinovanom snagom i obiljem aroma. 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
	Život teče
Premium line	Sovinjon blan
	Pino blan
	Šardone
	Roze sek
	Kuve No 1
Icon line	Ikon kampaba albus
	Ikon kampaba rubins



Izdavač:

Turistička organizacija Vojvodine

Za izdavača:

Gvozden Perković

Tekst:

Petar Samardžija

Foto:

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

Kompjuterski slog:

Aleksandar Jaćimović

Dizajn, priprema i štampa:

Simbol, Petrovaradin

Tiraž:

6000

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

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

САМАРЏИЈА, Петар, 1938-

Putevi vina Vojvodine : Vojvodina-Srbija / autor Petar Samardžija. - Novi Sad : Turistička organizacija Vojvodine, 2016 (Petrovaradin : Simbol). - 32 str. : ilustr. ; 30 cm

ISBN 978-86-6395-015-3

a) Виноградарство - Војводина - Водичи b) Винарство - Војводина - Водичи c) Винари - Војводина - Водичи
COBISS.SR-ID 304901639



31

MERLOT

2013
HAÏS



Turistička organizacija Vojvodine

Bulevar Mihajla Pupina 6/IV - 21000 Novi Sad - Srbija
Tel.: +381 (0)21 452 910, +381 (0)21 472 05 08, Fax: +381 (0)21 420 758
office@vojvodinaonline.com | www.vojvodinaonline.com

