



ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
ГРАДА
НОВОГ САДА

НОВОСАДСКИ
ВИНСКИ
ПУТ

Магија
мириса,
укуса и
под-
небља.





Магија
мириса,
укуса и
поднебља.



ТУРИСТИЧКА
ОРГАНИЗАЦИЈА
ГРАДА
НОВОГ САДА

Новосадски и раковачки винари, винарије и винотеке

Сремска Каменица – Лединци – Раковац – Бегеч – Ковиљ

Можда ће савременицима бити необична тврдња да један урбани, многољудни Нови Сад, унутар градског хатара има винаре и виноградаре. Историографија бележи да су у првој половини 18. века становници града, који се тада звао Петроварадински Шанац, на сремској, фрушкогорској страни Дунава, имали око три стотине винограда. Појава је била до те мере раширена да је готово свака средње имућна породица имала сопствени виноград. Потреба за производњом вина била је толика да су они становници Шанца који су обрађивали винограде на манастирским поседима пристајали на високе намете – десетак и мотичину (једна мотика је износила око 1000m²) само да имају виноград. Савремени новосадски виноградаре и винари наследници су, како тог виноградарског умећа, тако и страсти која се везује за винову лозу и вино.

Новосадски вински путеви данас се пружају и на бачкој и на сремској страни града. Са бачке стране постоје винарије у Ковиљу и оближњем општинском средишту Темерину, док у центру града многобројне винотеке наговештавају

посетиоцима да се налазе на подручју које је „*par excellence*“ вински реон.

Чим пређете из бачког дела Новог Сада на сремску страну у Сремску Каменицу, Лединце и Раковац можете посетити неколико новосадских винара, пробати њихова вина и чути приче о традицији винарства које се генерацијама чувају као завештања. Део традиције је и савремени сортимент грожђа који за производњу белих фрушкогорских вина чине: *талијански ризлинг, шардоне, жупљанка, совињон, траминац, неопланта, сила, рајнски ризлинг* и др, а за црвена вина: *мерло, пробус, франковка, португизер, каберне совињон, каберне фран, пино црвени* и др.



Нови Сад на бачкој страни

Дуж главних новосадских туристичких рута налазе се многобројне винотеке и продавнице вина где можете затражити савет у вези са одабиром вина, а затим купити фрушкогорска и вина других региона. То су по правилу пријатна места у која љубитељи овог пића богова радо свраћају. У самом центру града су Винотека Наша вина, Винотека Вина Војводине, Винотека Вино и тако то, The Vox shop, Кривина, док су у ширем центру града Vino i Vinili Wine Shop, Корпа Дели Маркет и Бистро и М-С Хермес. Мада у набројаним винотекама и продавницама

вина можете наћи и фрушкогорска, винари из Сремских Карловаца, Раковца и других места имају сопствене продавнице као Дулка Винотека и Винотека Кантина вина.

За више информација посетите
novisad.travel/cp/винарије

Нови Сад је домаћин значајног међународног фестивала вина Интерфест (јун). Фрушкогорски винари, али и они са других винских подручја, имају прилике да у оквиру бројних манифестација које се дешавају на отвореном простору у граду продају своја вина и друге производе.



Подрум Шукац

Адреса: Карађорђева 4, Сремска Каменица

Телефон: +381(0)63 72 01 307

E-mail: office@podrumsukac.rs

Website: www.podrumsukac.rs


Подрум Шукац, власништво породице Савић у Сремској Каменици, наставља традицију винарства дугу шест генерација. Сортимент грожђа на коме заснивају производњу вина чине: *грашац бели, совињон бели, мерло, каберне совињон, франковка и мускат хамбург*. Вина куће: *Merlot Reserve Šukac, Merlot Šukac, Rose Šukac, Grašac Beli Šukac* и *Sauvignon Blanc Šukac* имају препознатљив карактер и снагу фрушкогорског тероара, али и специфичну ноту коју додаје љубав према вину и преданост винара Александра Савића.


На Великом оцењивању вина Србије 2021. златна одлијча су освојила вина: *Grašac Beli Šukac* (2020), *Sauvignon Blanc Šukac* (2020) и


Merlot Šukac barique (2017), сребрно одличје *Merlot Šukac* (2017) и бронзано одличје *Rose Šukac* (2020).

Премда баштине дуговечно знање фрушкогорских винара, савремени власници Подрума Шукац су млада породица која се увећава истовремено са развојем понуде винског туризма, који управо креира и реализује.

Према претходном договору моћи ће да се одабере неколико пакета услуга који подразумевају дегустацију вина уз одговарајуће залогаје, куповину вина и причу о традицији винског фрушкогорја. Дегустација и куповина вина је, уз најаву могућа и за индивидуалце.

 до 35 гостију

 Обавезна најаву туриста (индивидуални туристи могу доћи и без најаве)

 8.00 - 17.00 (радни дан и субота)
8.00 - 13.00 (недеља)



Породична винарија Антонијевић


Адреса: Фрушкогорска 1, Лединци
Телефон: +381 (0)60 14 20 211
E-mail: vinarija.antonijevic@gmail.com


У **Породичну винарију Антонијевић** у Лединцима можете доћи по одлична вина *Rizling Antonijević*, *Roze Antonijević* и *Probus Konstantin*. Овде ћете видети како је организовано фрушкогорско газдинство подређено традицији узгоја грожђа и производњи вина дугој пет генерација. Посетиоце ће заинтересовати јединствени вински лагум укопан у лес из 1963. који није ништа изгубио од првобитног облика и намене.


Ово је простор где се дегустација и куповина вина најчешће започиње, а затим наставља у пространом дворишту. Ту ћете сазнати да се породични виноград налази готово изнад лагума и да сортимент грожђа чине *италијански*

ризлинг, *жупљанка*, *вранац*, *пробус* и *мускат хамбург*. Винар и власник винарије, Јован Антонијевић, рећи ће вам много о одабраном сортименту грожђа које је основ за вина настала на искуству генерација на начин да природан и хармоничан однос састојака увек винима даје препознатљиву боју, мирис и укус. Он је винар који и кад продаје вино у папучама у сопственом дворишту, све претвори у хепенинг за винске хедонисте у вечној потрази за ужитком ван комерцијалних токова.

У Породичну винарију Антонијевић појединци могу доћи водећи рачуна о радном времену винарије, док се групе морају најавити. Сви су добродошли.

 до 10 гостију (у винском подруму)

 Обавезна најаву туриста (индивидуални туристи могу доћи и без најаве)

 9.30 - 19.30 (радни дан и субота)
недеља нерадна



Винарија Миљевић

Адреса: Симе Шолаје 41, Стари Лединци

Телефон: +381 (0)63 71 88 546

E-mail: info@podrum-miljevic.co.rs

Website: www.podrum-miljevic.co.rs

У Старим Лединцима на простору где почиње територија Националног парка „Фрушка гора“ налази се **Винарија Миљевић**. Виноград ове винарије налази се у Врднику, а сортимент грожђа чине: *траминац мирисни, црни бургундац и хамбург мускат*. Вина куће су: *Траминац мирисни Миљевић, Бургундац црни Миљевић и Розе Миљевић*.

Миљевићи су, као и многи винари, људи посебних талената. То разумете чим крочите на њихово имање стиснуто, као и читаво насеље, у долини Тавног потока. Улаз у салу, која најпре подсећа на пространу дневну собу једног уметника, стаклом је одељен од светлости и зеленила које свеже и мирисно стиже са околних брда. Ватра у камину, пространи дрвени столови

и слике наших познатих сликара наговештавају топло и узбудљиво искуство. Иза широких врата налази се вински подрум уређен за дегустацију и куповину вина.

Добродошлица је обично чашица домаће воћне ракије која је, такође, у понуди Винарије Миљевић. Многи посетиоци познају ово место по ручку изненађења или по вегетаријанском поимању гастрономије. Породични посао, сажет у називу Винарија Миљевић, подразумева не само производњу вина и његову дегустацију, понуду хране, смештај већ и организацију садржаја боравка у вези са сакупљањем лековитог биља, школом лековитог биља, шетњама Фрушком гором до многих атрактивности у непосредној околини.

 до 50 гостију

 Обавезна најава туриста

 Винарија је отворена од 1. априла до 31. октобра



Винарија Salaxia

Адреса: Манастирска 35, Раковац

Телефон: +381 (0)21 62 65 437;

+381 (0)63 505 050


E-mail: alexandar.tadic@gmail.com


Винарија Salaxia је породична прича настала на месту где је виноградарство вековима покретало живот. Као и многе друге фрушкогорске винарије и ова, власништво породице Тадић, уз традицију баштини и идеју да вино не добија само одлике поднебља где настаје, већ душу и срце винара који га ствара. Део винограда ове винске куће налази се у Раковцу, у непосредној близини винарије, и од бербе 2022. има органски статус. Из овог винограда, позиционираног у екстремним условима, долазе два бела вина *Plana* и *Galaxia*. Сортимент грожђа чине: *пино сиви*, *шардоне*, *рајнски ризлинг*, *каберне совинјон*, *мерло* и *вранац*. У понуди су црвено и бело вино *Bela vrana*, као и розе и бела вина *Burlesque*, те *Burlesque Noir*.

Вина Винарије Salaxia су производ животне филозофије власника окренуте племенитом идеалу да с љубављу и стваралачком енергијом креира мистерију вина која, тек у доживљају онога ко га пије, добија облик, меру и емоцију. Све је овде подређено хедонистичкој лепоти која пркоси свакодневици и пролазности. Храна која се служи: гљиве, козји сиреви, месо, пужеви, органско поврће, зачинске траве долази на сто из непосредне околине.

За договорене групе и појединачне посете ту су сала за дегустацију, башта која посетиоце директно смешта у хлад фрушкогорске шумске лепоте и продавница вина као део заокруженог система који слави вино и воли посетиоце.

 до 110 гостију

 Обавезна најављена туриста (индивидуални туристи могу доћи и без најаве)

 12.00 - 20.00 (уторак - недеља)



Органска винарија Император

Адреса: Манастирска 35, Раковац

Телефон: +381 (0)21 62 65 437

E-mail: office@imperator.rs

Органска винарија Император, настала 2011, повезана је са **Винаријом Salaxia**, са којом дели дегустациони и ресторански простор, али и животну филозофију да се прави вино које ће, како каже Бела Хамваш у Филозофији вина, уздићи човека из поремећеног света како би он био поново враћен у поредак златног доба. Све почиње од сортимента грожђа из винограда у Раковцу и Ердевику који чине: *пино сиви, шардоне, рајнски ризлинг, траминац, совињон бели, сила, каберне совињон, мерло, малбек, пино црни, прокупац, каберне фран и вранац*, наставља се његовим неговањем, ручним брањем, те коришћењем технологије производње вина лишене индустријског утицаја.


Вина ове куће, истинито и снажно обојена фрушкогорским тероаром, својеврсни су мост


према природи. У понуди су црвена и бела вина са органским сертификатом која носе имена римских императора рођених у Србији: *Decivs, Maximivs, Qvintillvs, Claudivs, Valerivs, Flavius, Gratianus* и *Constantivs. Rajnski rizling Flavius* (2017) и купажа мерлоа и малбека *Qvintillvs* (2017) налазе се на листи Најбоља вина Србије 2020. У понуди су и вина из младог винограда *Sila Nika* и *Grašac*, и црвене купаже *Animus* и *La Vida*.

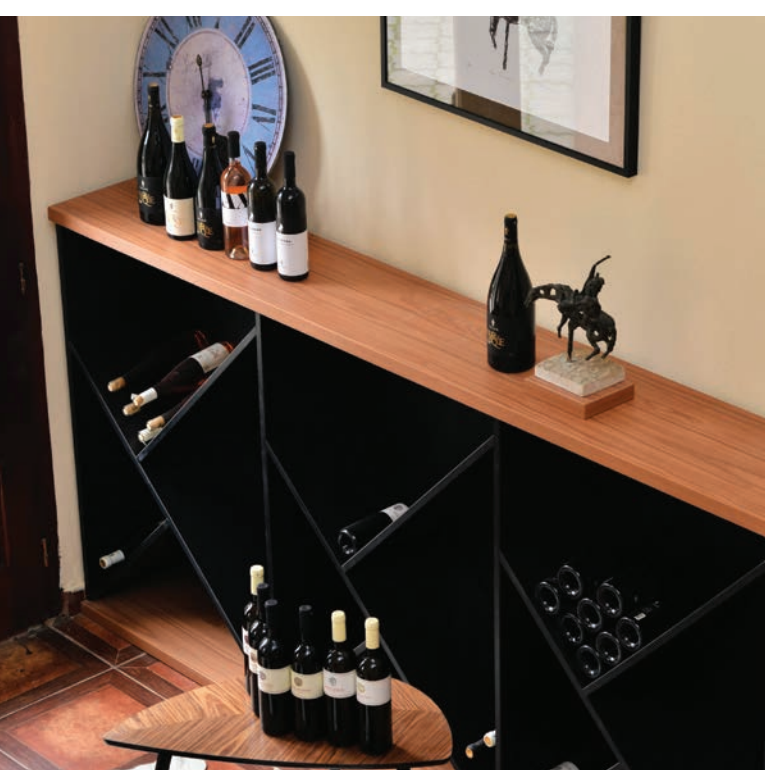
На Великом оцењивању вина Србије 2021. године златним одличјем награђен је *Gratianus* (2018), а сребрним *Valerivs* (2017).

Дегустацију вина као и понуду хране, углавном састављену од локалних производа, могуће је договорити бар један дан унапред.

 до 110 гостију

 Обавезна најаву туриста (индивидуални туристи могу доћи и без најаве)

 12.00 - 20.00 (уторак - недеља)



Винарија Думо

Адреса: Салаксије 66, Раковац

Телефон: +381 (0)64 66 03 417

E-mail: m.jovicic@vinarijadumo.rs

Website: www.vinarijadumo.rs

На потесу Салаксије са кога се пружа поглед од милион долара на Дунав налази се виноград и **Винарија Думо**. Винарија је отелотворење једног сна које прожима сећања на детињство. Као ретко где на Фрушкој гори животно искуство власника винарије Милорада Јовичића, те инспирација генијем вина, уткани су у занос стварања рајског пића и у осећај задовољства свих који га испијају.


Овде је све подређено Његовом Величанству Вину. Почевши од сортимента, а то је *пино црни*, онедавно *пино сиви*, ускоро и *бели*, неговања грожђа, ручне бербе па до технологије прављења вина којом чокот и по стаје у једну флашу вина, све је домишљено до мајсторства. Вина се држе у барику годину дана и још две године у боцама,

да би тек треће године била представљена винској публици. У понуди је премијум линија винарије, *Dumo Pinot Noir*, изразите воћне ароме и комплексности, вишеструко награђивано на иностраним смотрема вина, као и лепршава линија Кестен, названа по потесу на ком се налази виноград који рађа ово вино. Такође, у понуди је и *Roze Pinot Noir*, а од ове године и новитет винарије Думо, бело од црног - *Blanc de Noir*.

За унапред најављене групе - познаваоце вина, а посебно љубитеље пиноа, организује се дегустација винских вертикала, уз богате плате са сиревима, пршутом и маслинама.

 до 10 гостију

 Обавезна најава туриста

 Винарија је отворена у периоду мај-септембар



Винарија Војновић

Адреса: Партизанска 76, Бегеч

Телефон: +381 (0)69 22 60 026

E-mail: vinvoj@gmail.com

Винарију Војновић су основали Сава и Нина Војновић са кћеркама Тијаном и Јеленом. Заштитни знак винарије су једра – она панонска као и јадранска. Виногради ове винске куће налазе се у околини Љубе, а сортимент грожђа чине: *грашац бели*, *рајнски ризлинг*, *шардоне*, *мерло*, *каберне совинјон*, *мускат хамбург*. У понуди су следећа вина: *Vojnović Chardonnay*, *Vojnović Grašac Beli*, *Vojnović Rajnski Rizling*, *Vojnović Rose*, *Vojnović Sauvignon Blanc*, *Vojnović Cuvée* (мерло и каберне совинјон) и *Војновић Пуна Једра* (мерло и каберне совинјон барик).

То су квалитетна вина настала пажљивим одабиром сорти грожђа, одмереним поштовањем модерних трендова и технологија и уважавањем традиције на начин да карактеристикама вина

заинтригирају и освоје љубитеље овог божанског пића. Ради се о винима која сведоче о балансу између младости и искуства, те нових технологија и традиције, али и о предностима фрушкогорског тероара.

Квалитет вина Винарије Војновић препознат је и у окружењу о чему сведоче најзначајније награде за: *Војновић Пуна Једра* (2017), *Vojnović Chardonnay* (2018) и *Vojnović Rose* (2020).

Туристички програм подразумева обилазак винарије, представљање вина уз дегустацију и куповину, кратке натукнице о винском бонтону, обуку о основама дегустације за све љубитеље вина, те залагаје за раздвајање вина (селекција сирева и сухомеснатих производа) или котлић.

 до 15 гостију (у винограду, на отвореном)

 Обавезна најава туриста



Вински подрум До краја света

Адреса: Жарка Зрењанина 13, Ковиљ

Телефон: +381 (0)21 29 89 977;

+381 (0)65 20 06 710

E-mail: podrum@dokrajasveta.com

Website: www.dokrajasveta.com


Вински подрум До краја света налази се у Ковиљу на бачкој страни Новог Сада. Основан је 2006. године. Виногради ове винске куће налазе се на подручју Лесковца и Бујановца. Сортимент грожђа који је основа за производњу вина чине: *мерло, мускат хамбург, каберне совинјон, совинјон бели и шардоне*.


У понуди су следећа бела вина: *Mlad Mesec, Šansa, Sauvignon Blanc* (premium), *Chardonnay* (premium), *Kraj sveta*, затим црвена вина: *Merlot* (premium), *Mlad Mesec* и *Kraj sveta*, те розе вино *Aura*. Основна серија вина прави се по угледу на „bordeaux“ стил, а премиум серија је самоток. Власнике винарије покреће идеја да је квалитет вина циљ који се постиже, како коришћењем

предности поднебља на коме су подигнути виногради, тако и поштовањем традиције и производног процеса, надасве љубављу према винарству.

Вински подрум До краја света за унапред договорене групе у дегустационој сали може да понуди неколико програма: Малу винску туру (подразумева дегустацију према основној или премиум серији вина), Велику винску туру (подразумева дегустацију обе серије вина), Велики вински тобоган (дегустација вина произведена у различитим годинама) и Велику ковиљску туру која поред дегустације и куповине вина у Винском подруму До краја света открива многе лепоте Ковиља.

 до 15 гостију

 Обавезна најава туриста

 8.00 - 16.00 (радни дан)
8.00 - 14.00 (субота)
недеља нерадна



DO KRAJA SVETA
Sauvignon Blanc
2019
Alc: 15,5%vol

Туристичке атракције у близини винарија

Када у Новом Саду пређете Дунав са бачке на сремску страну биће сасвим јасно да се налазите у **СРЕМСКОЈ КАМЕНИЦИ**, на оној страни града која започиње и завршава се фрушкогорским падинама које наговештавају узбудљив сусрет са природом и винама. Уколико не желите да се удаљите из урбане средине излет можете

започети тако што ћете прошетати Сремском Каменицом и посетити Српску православну Цркву Рођења Богородице (1758) и Римокатоличку Цркву Нашашће Светог Крижа (1811) обе у центру, Змајев музеј, одахнути у Каменичком парку и пробати одличну рибљу чорбу у Чарди Сремац.



Ако се одлучите да из Сремске Каменице зађете дубље у фрушкогорски пејзаж у жељи да наставите да упознајете фрушкогорска вина пут ће вас довести у **ЛЕДИНЦЕ**. Стари Лединци су насеље бурне историје. Село је спаљено 1942, а затим деценијама обнављано. Трагови историје су две чесме у Старим Лединцима са уклесаним годинама 1842. и 1885. као и остаци средњовековне цркве у насељу Клиса за који неки истраживачи верују да је нестали манастир Св. Саве који се помиње у 16. веку. За љубитеље шетње може бити интересантан

пут ка видиковцу изнад Лединачког језера до кога пут води преко извора Звечан. Можете изабрати и друге стазе за шетњу према Периној пећини или ка излетиштима Поповица и Орлово бојиште. Љубитељи гастрономских ужитака неће пропустити да посете Породично газдинство Стојадиновић-Пинтар (Наша фарма козица) у Старим Лединцима. Не треба пропустити гастрономски ужитак који подразумева и фрушкогорска вина у ресторану Видиковац са кога се пружа панорамски поглед на Нови Сад.



РАКОВАЦ није јединствено насеље. Стари Раковац, где су живели прњаворци манастира Раковац, спаљен је 1942. О страдању насеља и његових становника током II светског рата, као и о снажној антифашистичкој традицији говоре спомен обележја Народнослободилачког покрета: Стручица и Каменолом, те Споменик борцима погинулим током оружане борбе на истој локацији. На јужном ободу насеља налазе се остаци археолошког локалитета Градина-Думбово где је у римском периоду била вила

рустика изграђена на слојевима из старијег гвозденог доба. Излетници, посетиоци, надасве учесници поклоничких путовања неће пропустити прилику да посете Српски православни манастир Раковац из 1545. Љубитељи природе могу пешачити до излетишта и видиковца Змајевац, који красе шумске заједнице храста, букве и граба. Са видиковца се види Врдничка кула и бањско-туристичко место Врдник, а за лепог времена и доњи Срем.



КОВИЉ је старо бачко насеље које је средином 18. века подељено на Горњи Ковиљ и Доњи Ковиљ, па тако има две цркве и то у истој улици. Српска православна Црква Вазнесења Господњег (Горњоковиљска) подигнута је 1829, а Српска православна Црква Св. Апостола Томе (Доњоковиљска) 1845, на месту старијег храма. Поред Горњоковиљске цркве налази се родна кућа Лазе Костића, једног од највећих српских песника, писача и преводилаца. У парку преко пута је споменик посвећен ковиљским добровољцима из I светског рата. Само неколико стотина метара од Доњоковиљске цркве је Музеј Ковиља где се чувају историјски, етнографски и уметнички предмети који документују живот становника Ковиља у распону од неколико векова. Знаменитост Ковиља је Светоархангелски манастир који је према предању основао Св. Сава, мада је први помен о њему из средине 17. века. Туристичку понуду додатно употпуњује Вински подрум До краја света, програми Еко-центра Ковиљ ЈП „Војводина шуме“, Пољопривредно газдинство



Саве Граорца познато по узгоју мангулица и Етно ресторан „На крај света“ на Аркању.

БЕГЕЧ је новосадско подунавско насеље, типично војвођански уређених кућа, којим доминира Црква Светог Апостола Луке са маркантним звоником из прве половине 19. века. У насељу је артески (артешки) бунар, некад обична појава по војвођанским местима, а сада све више насушна потреба и туристичка атракција. Трагови историје на бегечком хатару су значајни, али нису припремљени за посету туриста. То се најпре односи на остатке римског утврђења са пристаништем (Castellum Onagrinum) саграђеног крајем 3. века и некрополе из времена сеобе народа. Савремено насеље има значајне туристичке атрактивности које су саставни део туристичке понуде новосадског подручја: Парк природе „Бегечка јама“, Чарда код Браше, Чарда на Јами и Цвејин салаш.



Ходочашће за хедонисте и њихове пријатеље

Фрушкогорско подручје је митски терен који обједињује питорескне пејзаже, сентименталност према традицији и барокно слављење живота и све то дуж винских путева сатканих од винограда, винарија и винарских породица поносних на вина са којима дочекују госте.

Избор пута није тежак. Треба обићи свих шест винских путева, јер сваки следећи нуди специфичне угођаје и уникатно искуство.



„Вина кићеног Срема” (Беочин-Черевих-Баноштор) је вински пут који прати сремску страну Дунава, а доноси понуду двадесетак винарија и винских подрума међу којима су: *Винарија Прекогачић, Вински подрум Жабић, Винарија Веркат, Винарија Бело Брдо, Подрум Ачански, Фрушкогорски виногради, Академиа Моделе д.о.о, Винарија Виногради Урошевић, Подрум Стојковић, Винарија Винариум и Винарија Шијачки*. Ако је истина да вино прави винар тако што му удахњује животни елан и срећу коју црпе из малих ствари и великих породичних догађаја, онда су вина кићеног Срема у боце преточена радост.



„Сремски Карловци - винска галаксија“
је вински пут смештен у градић који је током прошлих векова био седиште српског духовног, културног и политичког живота. Данас карловачка вина доносе славу и значајне приходе његовим винарима и винаријама међу којима су: *Подрум Бајило, ОЗЗ Бенишек-Веселиновић, Винарија Дошен, Винарија Дулка д.о.о, Винарија Ђурђић,*

Винарија Киш, Породична винарија МК Косовић, Винарија Курјак, Винарија Мрђанин, Подрум Петровић, Подрум Пробус, Винарија Винум. Музеј пчеларства-Винска кућа Живановић поседује ону врсту изузетности која спаја ужитак у вину и знање о традицији винарства и пчеларства.



„Виногради у загрљају Дунава са погледом на Тису” (Крчедин-Сланкаменачки Виногради-Стари и Нови Сланкамен-Инђија) је пут лепоте, где природа надахњује и обогаћује винске ужитке. Слојеви историје, виногради, воћњаци, лесне заравни, пешчане аде чине интимну експресивност чија је најснажнија боја вино, а следеће винарије најпријатније искуство: *Винарија Асупит, Мануфактура Спасић, Винарија Авен, Производња вина Мацура Продукт, Винарија Патков виноград и Винарија Стојановић.*



„Трагом властелинске породице Одескалки” (Сусек-Нештин-Ердевик-Шид-Бикић До) је пут који спаја трагање за митом и истину о италијанској властелинској породици Одескалки. Ово може бити инспиративни експеримент који са једне

стране наговештава наслеђе Одескалкијевих, а са друге нуди веродостојност висококвалитетних, аутентичних вина у следећим винаријама: *Винарија Дудан, Винарија Gaston Wine, Винарија Три међе и облак, Винарија подрум Дангуба, Винарија Моловин, Винарија Тривановић, Винарија Ердевик, Салаш-Винарија Брестовачки, Винарија Винат и Винарија Илић-Нијемчевић.*



„Иришке винске приче” (Ириг-Мала Ремета-Ривица-Нерадин) су хедонистичка књижевност, не само због фрушкогорских манастира, бање, језера, салаша и етно села већ најпре због иришких вина и винарија. Ириг, Мала Ремета, Ривица и Нерадин су вински центри где се негује традиција неговања винове лозе и прављења вина које поседују све одлике фрушкогорског тероара. Посетилац лако може да прочита ову лепоту у сваком гутљају вина. Славу

фрушкогорских вина данас чувају: *Винарија Ковачевић, Винарија Крсташица, Винарија Мачков подрум, Винарија Деурић, Винарија Комуна, Винарија Одровачки и Винарија Тадић.*

За више информација о шест винских путева посетите сајт Туристичке организације Града Новог Сада - novisad.travel/cp/винарије



ИМПРЕСУМ

Издавач:

ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ГРАДА НОВОГ САДА

За издавача: Бранислав Кнежевић

Текст: Гордана Стојаковић

У изради публикације учествовала: Тијана Вујасиновић

Дизајн и припрема за штампу: Агенција за дизајн Грајфер

Фотографије: Александар Милутиновић и Драган Куруцић

Фотографија за насловну страну: IStock Romolo Tavani

Штампа: "Birograf Comp d.o.o. Beograd"

Тираж: 1.000 ком.

ISBN 978-86-6146-079-1

Нови Сад, 2024.

Туристичка организација Града Новог Сада не одговара за промене информација и услуга.

Текст написан у мају 2021. године.

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотеке Матице српске, Нови Сад
634.8+663.2(497.113 Fruška gora)(036)
338.48-6:634.8+663.2(497.113 Fruška gora)(036)
ISBN 978-86-6146-079-1
COBISS.SR-ID 138164745

 @novisad.travel

 @novisadcity

 www.novisad.travel

Напомена:

Сортимент грожђа као и транскрипција назива у брошури дати су према Циндрић, Петар и Владимир Ковач (2007) „Виноградарство и вина.“ Фрушка гора. ур. Небојша Јовановић и Јелица Недић. стр. 498. Београд: Завод за уџбенике.



