

**NOVI
SADI**

TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
GRADA
NOVOG SADA

NOVOSADSKI
VINSKI
PUT

**Magija
mirisa,
ukusa i
pod-
neblja.**





**Magija
mirisa,
ukusa i
podneblja.**



**TURISTIČKA
ORGANIZACIJA
GRADA
NOVOG SADA**

Novosadski i rakovački vinari, vinarije i vinoteke

Sremska Kamenica – Ledinci – Rakovac – Begeč – Kovilj

Možda će savremenicima biti neobična tvrdnja da jedan urbani, mnogoljudni Novi Sad, unutar gradskog hatara ima vinare i vinogradare. Istoriografija beleži da su u prvoj polovini 18. veka stanovnici grada, koji se tada zvao Petrovaradinski Šanac, na sremskoj, fruškogorskoj strani Dunava, imali oko tri stotine vinograda. Pojava je bila do te mere raširena da je gotovo svaka srednje imućna porodica imala sopstveni vinograd. Potreba za proizvodnjom vina bila je tolika da su oni stanovnici Šanca koji su obrađivali vinograde na manastirskim posedima pristajali na visoke namete – desetak i motičinu (jedna motika je iznosila oko 1000m²) samo da imaju vinograd. Savremeni novosadski vinogradari i vinari naslednici su, kako tog vinogradarskog umeća, tako i strasti koja se vezuje za vinovu lozu i vino. Novosadski vinski putevi danas se pružaju i na bačkoj i na sremskoj strani grada. Sa bačke strane postoje vinarije u Kovilju i obližnjem opštinskom središtu Temerinu, dok u centru grada mnogobrojne vinoteke nagoveštavaju posetiocima da se nalaze na području koje je par excellence vinski reon.

Čim pređete iz bačkog dela Novog Sada na sremsku stranu u Sremsku Kamenicu, Ledince i Rakovac možete posetiti nekoliko novosadskih vinara, probati njihova vina i čuti priče o tradiciji vinarstva koja se generacijama čuva kao zaveštanje. Deo tradicije je i savremeni sortiment grožđa koji za proizvodnju belih fruškogorskih vina čine: *talijanski rizling, šardone, župljanka, sovinjon, traminac, neoplanta, sila, rajnski rizling* i dr, a za crvena vina: *merlo, probus, frankovka, portugizer, kaberne sovinjon, kaberne fran, pino crveni* i dr.



Novi Sad na bačkoj strani

Duž glavnih novosadskih turističkih ruta nalaze se mnogobrojne vinoteke i prodavnice vina gde možete zatražiti savet u vezi sa odabirom vina, a zatim kupiti fruškogorska i vina drugih regiona. To su po pravilu prijatna mesta u koja ljubitelji ovog pića bogova rado svraćaju. U samom centru grada su Vinoteka Naša vina, Vinoteka Vina Vojvodine, Vinoteka Vino i tako to, The Box shop, Krivina, dok su u širem centru grada Vino i Vinili Wine Shop, Korpa Deli Market i Bistro i M-S Hermes. Mada u nabrojanim vinotekama i

prodavnicama vina možete naći i fruškogorska, vinari iz Sremskih Karlovaca, Rakovca i drugih mesta imaju sopstvene prodavnice kao Dulka Vinoteka i Vinoteka Kantina vina.

Za više informacija posetite novisad.travel/vinarije

Novi Sad je domaćin značajnog međunarodnog festivala vina Interfest (jun). Fruškogorski vinari, ali i oni sa drugih vinskih područja, imaju prilike da u okviru mnogih manifestacija koje se dešavaju na otvorenom prostoru u gradu prodaju svoja vina i druge proizvode.



Podrum Šukac

Adresa: Karađorđeva 4, Sremska Kamenica

Telefon: +381(0)63 72 01 307

E-mail: office@podrumsukac.rs

Website: www.podrumsukac.rs

Podrum Šukac, vlasništvo porodice Savić u Sremskoj Kamenici, nastavlja tradiciju vinarstva dugu šest generacija. Sortiment grožđa na kome zasnivaju proizvodnju vina čine: *grašac beli*, *sovinjon beli*, *merlo*, *kaberne sovinjon*, *frankovka* i *muskat hamburg*. Vina kuće: *Merlot Reserve Šukac*, *Merlot Šukac*, *Rose Šukac*, *Grašac Beli Šukac* i *Sauvignon Blanc Šukac* imaju prepoznatljiv karakter i snagu fruškogorskog teroara, ali i specifičnu notu koju dodaje ljubav prema vinu i predanost vinara Aleksandra Savića.

Na Velikom ocenjivanju vina Srbije 2021. zlatna odličja su osvojila vina: *Grašac Beli Šukac* (2020), *Sauvignon Blanc Šukac* (2020) i *Merlot Šukac barique* (2017), srebrno odličje *Merlot*


Šukac (2017) i bronzano odličje *Rose Šukac* (2020).

Premda baštine dugovečno znanje fruškogorskih vinara, savremeni vlasnici Podrumsukac su mlada porodica koja se uvećava istovremeno sa razvojem ponude vinskog turizma, koji upravo kreira i realizuje.

Prema prethodnom dogovoru moći će da se odabere nekoliko paketa usluga koji podrazumevaju degustaciju vina uz odgovarajuće zalogaje, kupovinu vina i priču o tradiciji vinskog fruškogorja. Degustacija i kupovina vina je, uz najavu moguća i za individualce.

 do 35 gostiju

 Obavezna najava turista (individualni turisti mogu doći i bez najave)

 8.00 - 17.00 (radni dan i subota)
8.00 - 13.00 (nedelja)



Porodična vinarija Antonijević

Adresa: Fruškogorska 1, Ledinci

Telefon: +381 (0)60 14 20 211


E-mail: vinarija.antonijevic@gmail.com

U **Porodičnu vinariju Antonijević** u Ledincima možete doći po odlična vina *Rizling Antonijević*, *Roze Antonijević* i *Probus Konstantin*. Ovde ćete videti kako je organizovano fruškogorsko gazdinstvo podređeno tradiciji uzgoja grožđa i proizvodnji vina dugoj pet generacija. Posetioce će zainteresovati jedinstveni vinski lagum ukopan u les iz 1963. koji nije ništa izgubio od prvobitnog oblika i namene.


Ovo je prostor gde se degustacija i kupovina vina najčešće započinje, a zatim nastavlja u prostranom dvorištu. Tu ćete saznati da se porodični vinograd nalazi gotovo iznad laguma i da sortiment grožđa čine *italijanski rizling*, *župljanka*, *vranac*, *probus* i *muskat hamburg*.

Vinar i vlasnik vinarije, Jovan Antonijević, reći će vam mnogo o odabranom sortimentu grožđa koje je osnov za vina nastala na iskustvu generacija na način da prirodan i harmoničan odnos sastojaka uvek vinima daje prepoznatljivu boju, miris i ukus. On je vinar koji i kad prodaje vino u papučama u sopstvenom dvorištu, sve pretvori u hepening za vinske hedoniste u večnoj potrazi za užtkom van komercijalnih tokova.

U Porodičnu vinariju Antonijević pojedinci mogu doći vodeći računa o radnom vremenu vinarije, dok se grupe moraju najaviti. Svi su dobrodošli.

 do 10 gostiju (u vinskom podrumu)

 Obavezna najava turista (individualni turisti mogu doći i bez najave)

 9.30 - 19.30 (radni dan i subota)
nedelja neradna



Vinarija Miljević

Adresa: Sime Šolaje 41, Stari Ledinci

Telefon: +381 (0)63 71 88 546

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


Website: www.podrum-miljevic.co.rs

U Starim Ledincima na prostoru gde počinje teritorija Nacionalnog parka „Fruška gora“ nalazi se **Vinarija Miljević**. Vinograd ove vinarije nalazi se u Vrdniku, a sortiment grožđa čine: *traminac mirisni*, *crni burgundac* i *hamburg muskat*. Vina kuće su: *Траминац мирисни Миљевић*, *Бургундац црни Миљевић* i *Розе Миљевић*.

Miljevići su, kao i mnogi vinari, ljudi posebnih talenata. To razumete čim kročite na njihovo imanje stisnuto, kao i čitavo naselje, u dolini Tavnog potoka. Ulaz u salu, koja najpre podseća na prostranu dnevnu sobu jednog umetnika, staklom je odeljen od svetlosti i zelenila koje sveže i mirisno stiže sa okolnih brda. Vatra u kaminu, prostrani drveni stolovi i slike naših

poznatih slikara nagoveštavaju toplo i uzbudljivo iskustvo. Iza širokih vrata nalazi se vinski podrum uređen za degustaciju i kupovinu vina.

Dobrodošlica je obično čašica domaće voćne rakije koja je, takođe, u ponudi Vinarije Miljević. Mnogi posetioci poznaju ovo mesto po ručku iznenađenja ili po vegetarijanskom poimanju gastronomije. Pородični posao, sažet u nazivu Vinarija Miljević, podrazumeva ne samo proizvodnju vina i njegovu degustaciju, ponudu hrane, smeštaj već i organizaciju sadržaja boravka u vezi sa sakupljanjem lekovitog bilja, školom lekovitog bilja, šetnjama Fruškom gorom do mnogih atraktivnosti u neposrednoj okolini.

 do 50 gostiju

 Obavezna najava turista

 Vinarija je otvorena od 1. aprila do 31. oktobra



Vinarija Salaxia

Adresa: Manastirska 35, Rakovac

Telefon: +381 (0)21 62 65 437;

+381 (0)63 505 050

E-mail: alexandar.tadic@gmail.com


Vinarija Salaxia je porodična priča nastala na mestu gde je vinogradarstvo vekovima pokretalo život. Kao i mnoge druge fruškogorske vinarije i ova, vlasništvo porodice Tadić, uz tradiciju baštini i ideju da vino ne dobija samo odlike podneblja gde nastaje, već dušu i srece vinara koji ga stvara. Deo vinograda ove vinske kuće nalazi se u Rakovcu, u neposrednoj blizini vinarije, i od berbe 2022. ima organski status. Iz ovog vinograda, pozicioniranog u ekstremnim uslovima, dolaze dva bela vina *Plana* i *Galaxia*. Sortiment grožđa čine: *pino sivi*, *šardone*, *rajnski rizling*, *kaberne sovignon*, *merlo* i *vranac*. U ponudi su crveno i belo vino *Bela vrana*, kao i roze i bela vina *Burlesque*, te *Burlesque Noir*.

Vina Vinarije Salaxia su proizvod životne filozofije vlasnika okrenute plemenitom idealu da s ljubavlju i stvaralačkom energijom kreira misteriju vina koja, tek u doživljaju onoga ko ga pije, dobija oblik, meru i emociju. Sve je ovde podređeno hedonističkoj lepoti koja prkosi svakodnevicu i prolaznosti. Hrana koja se služi: gljive, kozji sirevi, meso, puževi, organsko povrće, začinske trave dolazi na sto iz neposredne okoline.

Za dogovorene grupe i pojedinačne posete tu su sala za degustaciju, bašta koja posetioce direktno smešta u hlad fruškogorske šumske lepote i prodavnica vina kao deo zaokruženog sistema koji slavi vino i voli posetioce.

 do 110 gostiju

 Obavezna najava turista (individualni turisti mogu doći i bez najave)

 12.00 - 20.00 (utorak - nedelja)



Organska vinarija Imperator

Adresa: Manastirska 35, Rakovac


Telefon: +381 (0)21 62 65 437

E-mail: office@imperator.rs


Organska vinarija Imperator, nastala 2011, povezana je sa **Vinarijom Salaxia**, sa kojom deli degustacioni i restoranski prostor, ali i životnu filozofiju da se pravi vino koje će, kako kaže Bela Hamvaš u Filozofiji vina, uzdići čoveka iz poremećenog sveta kako bi on bio ponovo vraćen u poredak zlatnog doba. Sve počinje od sortimenta grožđa iz vinograda u Rakovcu i Erdeviku koji čine: *pino sivi, šardone, rajnski rizling, traminac, sovinjon beli, sila, kaberne sovinjon, merlo, malbek, pino crni, prokupac, kaberne fran i vranac*, nastavlja se njegovim negovanjem, ručnim branjem, te korišćenjem tehnologije proizvodnje vina lišene industrijskog uticaja.

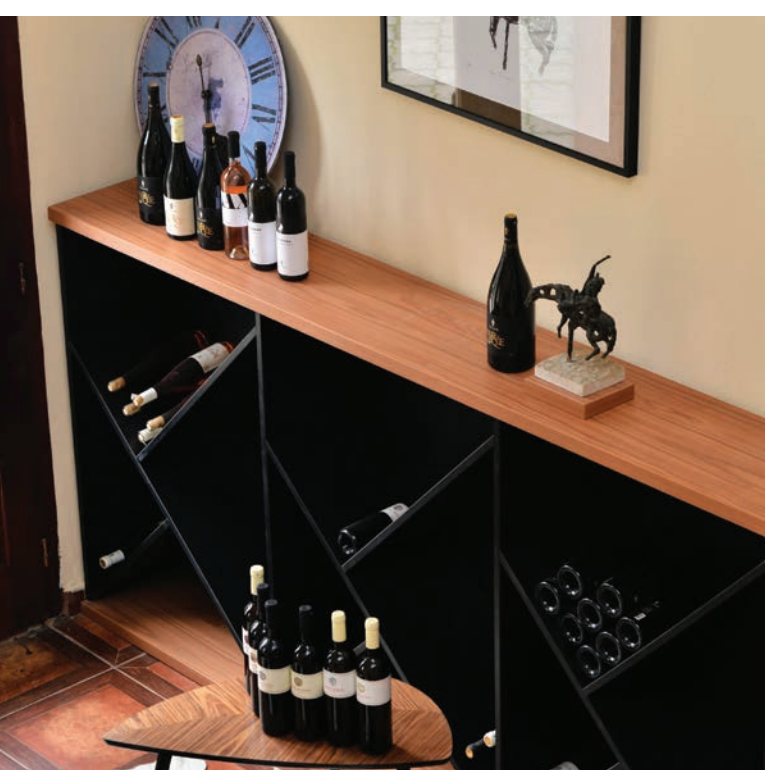
Vina ove kuće, istinito i snažno obojena fruškogorskim teroarom, svojevrsni su most prema prirodi. U ponudi su crvena i bela vina sa organskim sertifikatom koja nose imena rimskih imperatora rođenih u Srbiji: *Decivs, Maximivs, Qvintillvs, Claudivs, Valerius, Flavius, Gratianus i Constanitvs. Rajnski rizling Flavius* (2017) i kupaža merloa i malbeka *Qvintillvs* (2017) nalaze se na listi Najbolja vina Srbije 2020. U ponudi su i vina iz mladog vinograda *Sila Nika* i *Grašac*, i crvene kupaže *Animus* i *La Vida*. Na Velikom ocenjivanju vina Srbije 2021. godine zlatnim odličjem nagrađen je *Gratianus* (2018), a srebrnim *Valerius* (2017).

Degustaciju vina kao i ponudu hrane, uglavnom sastavljenu od lokalnih proizvoda, moguće je dogovoriti bar jedan dan unapred.

 do 110 gostiju

 Obavezna najava turista (individualni turisti mogu doći i bez najave)

 12.00 - 20.00 (utorak - nedelja)



Vinarija Dumo

Adresa: Salaksije bb, Rakovac
Telefon: +381 (0)64 66 03 417
E-mail: m.jovicic@vinarijadumo.rs
Website: www.vinarijadumo.rs

Na potesu Salaksije sa koga se pruža pogled od milion dolara na Dunav nalazi se vinograd i **Vinarija Dumo**. Vinarija je otelotvorenje jednog sna koje prožima sećanja na detinjstvo. Kao retko gde na Fruškoj gori životno iskustvo vlasnika vinarije Milorada Jovičića, te inspiracija genijem vina, utkani su u zanos stvaranja rajskog pića i u osećaj zadovoljstva svih koji ga ispijaju.

Ovde je sve podređeno Njegovom Veličanstvu Vinu. Počevši od sortimenta, a to je *pino crni*, odnedavno *pino sivi*, uskoro i *beli*, negovanja grožđa, ručne berbe pa do tehnologije pravljenja vina kojom čokot i po staje u jednu flašu vina, sve je domišljeno do majstorstva. Vina se drže u bariku godinu dana i još dve godine u bocama,

da bi tek treće godine bila predstavljena vinskoj publici. U ponudi je premijum linija vinarije, *Dumo Pinot Noir*, izrazite voćne arome i kompleksnosti, višestruko nagrađivano na inostranim smotrama vina, kao i lepršava linija Kesten, nazvana po potesu na kom se nalazi vinograd koji rađa ovo vino.

Takođe, u ponudi je i *Roze Pinot Noir*, a od ove godine i novitet vinarije Dumo, belo od crnog - *Blanc de Noir*.

Za unapred najavljene grupe - poznavaoce vina, a posebno ljubitelje pinoa, organizuje se degustacija vinskih vertikala, uz bogate plate sa sirevima, pršutom i maslinama.

 do 10 gostiju

 Obavezna najava turista

 Vinarija je otvorena u periodu maj-septembar



Vinarija Vojnović

Adresa: Partizanska 76, Begeč

Telefon: +381 (0)69 22 60 026

E-mail: vinvoj@gmail.com

Vinariju Vojnović su osnovali Sava i Nina Vojnović sa kćerkama Tijanom i Jelenom. Zaštitni znak vinarije su jedra – ona panonska kao i jadranska. Vinogradi ove vinske kuće nalaze se u okolini Ljube, a sortiment grožđa čine: *grašac beli, rajnski rizling, šardone, merlo, kaberne sovinjon, muskat hamburg*. U ponudi su sledeća vina: *Vojnović Chardonnay, Vojnović Grašac Beli, Vojnović Rajnski Rizling, Vojnović Rose, Vojnović Sauvignon Blanc, Vojnović Cuvée* (merlo i kaberne sovinjon) i *Вojновић Пуна Једра* (merlo i kaberne sovinjon barique).

To su kvalitetna vina nastala pažljivim odabirom sorti grožđa, odmerenim poštovanjem modernih trendova i tehnologija i uvažavanjem tradicije na način da karakteristikama vina

zaintrigiraju i osvoje ljubitelje ovog božanskog pića. Radi se o vinima koja svedoče o balansu između mladosti i iskustva, te novih tehnologija i tradicije, ali i o prednostima fruškogorskog teroara.

Kvalitet vina Vinarije Vojnović prepoznat je i u okruženju o čemu svedoče najznačajnije nagrade za: *Вojновић Пуна Једра* (2017), *Vojnović Chardonnay* (2018) i *Vojnović Rose* (2020).

Turistički program podrazumeva obilazak vinarije, predstavljanje vina uz degustaciju i kupovinu, kratke natuknice o vinskom bontonu, obuku o osnovama degustacije za sve ljubitelje vina, te zalogaje za razdvajanje vina (selekcija sireva i suhomesnatih proizvoda) ili kotlić.

 do 15 gostiju (u vinogradu, na otvorenom)

 Obavezna najava turista



Vinski podrum Do kraja sveta

Adresa: Žarka Zrenjanina 13, Kovilj

Telefon: +381 (0)21 29 89 977;
+381 (0)65 20 06 710

E-mail: podrum@dokrajasveta.com

Website: www.dokrajasveta.com

Vinski podrum Do kraja sveta nalazi se u Kovilju na bačkoj strani Novog Sada. Osnovan je 2006. godine. Vinogradi ove vinske kuće nalaze se na području Leskovca i Bujanovca. Sortiment grožđa koji je osnova za proizvodnju vina čine: *merlo, muskat hamburg, kaberne sovinjon, sovinjon beli i šardone*.


U ponudi su sledeća bela vina: *Mlad Mesec, Šansa, Sauvignon Blanc* (premium), *Chardonnay* (premium), *Kraj sveta*, zatim crvena vina: *Merlot* (premium), *Mlad Mesec* i *Kraj sveta*, te roze vino *Aura*. Osnovna serija vina pravi se po ugledu na bordeaux stil, a premium serija je samotok. Vlasnike vinarije pokreće ideja da je kvalitet vina cilj koji se postiže, kako korišćenjem prednosti

podneblja na kome su podignuti vinogradi, tako i poštovanjem tradicije i proizvodnog procesa, nadasve ljubavlju prema vinarstvu.

Vinski podrum Do kraja sveta za unapred dogovorene grupe u degustacionoj sali može da ponudi nekoliko programa: Malu vinsku turu (podrazumeva degustaciju prema osnovnoj ili premium seriji vina), Veliku vinsku turu (podrazumeva degustaciju obe serije vina), Veliki vinski tobogan (degustacija vina proizvedena u različitim godinama) i Veliku koviljsku turu koja pored degustacije i kupovine vina u Vinskom podrumu Do kraja sveta otkriva mnoge lepote Kovilja.

 do 15 gostiju

 Obavezna najava turista

 8.00 - 16.00 (radni dan)
8.00 - 14.00 (subota)
nedelja neradna



Turističke atrakcije u blizini vinarija

Kada u Novom Sadu pređete Dunav sa bačke na sremsku stranu biće sasvim jasno da se nalazite u **SREMSKOJ KAMENICI**, na onoj strani grada koja započinje i završava se fruškogorskim padinama koje nagoveštavaju uzbudljiv susret sa prirodom i vinima. Ukoliko ne želite da se udaljite iz urbane sredine izlet možete započeti tako što

ćete prošetati Sremskom Kamenicom i posetiti Srpsku pravoslavnu Crkvu Rođenja Bogorodice (1758) i Rimokatoličku Crkvu Našašće Svetog Križa (1811) obe u centru, Zmajev muzej, odahnuti u Kameničkom parku i probati odličnu riblju čorbu u Čardi Sremac.



Ako se odlučite da iz Sremske Kamenice zađete dublje u fruškogorski pejzaž u želji da nastavite da upoznajete fruškogorska vina put će vas dovesti u **LEDINCE**. Stari Ledinci su naselje burne istorije. Selo je spaljeno 1942, a zatim decenijama obnavljano. Tragovi istorije su dve česme u Starim Ledincima sa uklesanim godinama 1842. i 1885. kao i ostaci srednjovekovne crkve u naselju Klisa za koji neki istraživači veruju da je nestali manastir Sv. Save koji se pominje u 16. veku. Za ljubitelje šetnje može biti interesantan put ka vidikovcu iznad

Ledinačkog jezera do koga put vodi preko izvora Zvečan. Možete izabrati i druge staze za šetnju prema Perinoj pećini ili ka izletištima Popovica i Orlovo bojište. Ljubitelji gastronomskih užitaka neće propustiti da posete Porodično gazdinstvo Stojadinović-Pintar (Naša farma kozica) u Starim Ledincima. Ne treba propustiti gastronomski užitak koji podrazumeva i fruškogorska vina u restoranu Vidikovac sa koga se pruža panoramski pogled na Novi Sad.



RAKOVAC nije jedinstveno naselje. Stari Rakovac, gde su žveli prnjavorci manastira Rakovac, spaljen je 1942. O stradanju naselja i njegovih stanovnika tokom II svetskog rata, kao i o snažnoj antifašističkoj tradiciji govore spomen obeležja Narodnooslobodilačkog pokreta: Stručica i Kamenolom, te Spomenik borcima poginulim tokom oružane borbe na istoj lokaciji. Na južnom obodu naselja nalaze se ostaci arheološkog lokaliteta Gradina-Dumbovo gde

je u rimskom periodu bila vila rustika izgrađena na slojevima iz starijeg gvođenog doba. Izletnici, posetioci, nadasve učesnici pokloničkih putovanja neće propustiti priliku da posete Srpski pravoslavni manastir Rakovac iz 1545. Ljubitelji prirode mogu pešačiti do izletišta i vidikovca Zmajevac, koji krasi šumske zajednice hrasta, bukve i graba. Sa vidikovca se vidi Vrdnička kula i banjsko-turističko mesto Vrdnik, a za lepog vremena i donji Srem.



KOVILJ je staro bačko naselje koje je sredinom 18. veka podeljeno na Gornji Kovilj i Donji Kovilj, pa tako ima dve crkve i to u istoj ulici. Srpska pravoslavna Crkva Vaznesenja Gospodnjeg (Gornjokoviljska) podignuta je 1829, a Srpska pravoslavna Crkva Sv. Apostola Tome (Donjokoviljska) 1845, na mestu starijeg hrama. Pored Gornjokoviljske crkve nalazi se rodna kuća Laze Kostića, jednog od najvećih srpskih pesnika, pisaca i prevodilaca. U parku preko puta je spomenik posvećen koviljskim dobrovoljcima iz I svetskog rata. Samo nekoliko stotina metara od Donjokoviljske crkve je Muzej Kovilja gde se čuvaju istorijski, etnografski i umetnički predmeti koji dokumentuju život stanovnika Kovilja u rasponu od nekoliko vekova. Znamenitost Kovilja je Svetoarhangelski manastir koji je prema predanju osnovao Sv. Sava, mada je prvi pomen o njemu iz sredine 17. veka. Turističku ponudu dodatno upotpunjuje Vinski podrum Do kraja sveta, programi Eko-centra Kovilj JP „Vojvodina



šume“, Poljoprivredno gazdinstvo Save Graorca poznato po uzgoju mangulica i Etno restoran „Na kraj sveta“ na Arkanju.

BEGEČ je novosadsko podunavsko naselje, tipično vojvođanski uređenih kuća, kojim dominira Crkva Svetog Apostola Luke sa markantnim zvonikom iz prve polovine 19. veka. U naselju je arteski (arteški) bunar, nekad obična pojava po vojvođanskim mestima, a sada sve više nasušna potreba i turistička atrakcija. Tragovi istorije na begečkom hataru su značajni, ali nisu pripremljeni za posetu turista. To se najpre odnosi na ostatke rimskog utvrđenja sa pristaništem (Castellum Onagrinum) sagrađenog krajem 3. veka i nekropole iz vremena seobe naroda. Savremeno naselje ima značajne turističke atraktivnosti koje su sastavni deo turističke ponude novosadskog područja: Park prirode „Begečka jama“, Čarda kod Braše, Čarda na Jami i Cvejin salaš.



Hodočašće za hedoniste i njihove prijatelje

Fruškogorsko područje je mitski teren koji objedinjuje pitoreskne pejzaže, sentimentalnost prema tradiciji i barokno slavljenje života i sve to duž vinskih puteva satkanih od vinograda, vinarija i vinarskih porodica ponosnih na vina sa kojima dočekuju goste.

Izbor puta nije težak. Treba obići svih šest vinskih puteva, jer svaki sledeći nudi specifične ugođaje i unikatno iskustvo.



„Vina kićenog Srema“ (Beočin-Čerević-Banoštor) je vinski put koji prati sremsku stranu Dunava, a donosi ponudu dvadesetak vinarija i vinskih podruma među kojima su: *Vinarija Prekogačić*, *Vinski podrum Žabić*, *Vinarija Verkat*, *Vinarija Belo Brdo*, *Podrum Ačanski*, *Fruškogorski vinogradi*, *Akademia Modele d.o.o*, *Vinarija Vinogradi Urošević*, *Podrum Stojković*, *Vinarija Vinarium* i *Vinarija Šijački*. Ako je istina da vino pravi vinar tako što mu udahnjuje životni elan i sreću koju crpe iz malih stvari i velikih porodičnih događaja, onda su vina kićenog Srema u boce pretočena radost.

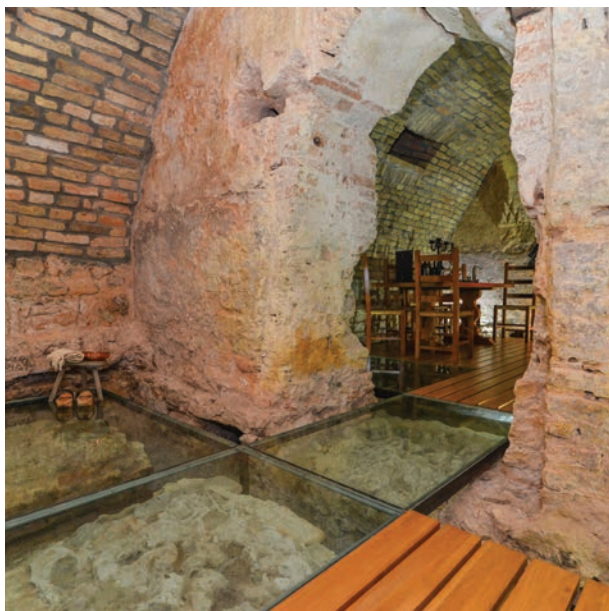


„Sremski Karlovci - vinska galaksija“ je vinski put smešten u gradić koji je tokom prošlih vekova bio sedište srpskog duhovnog, kulturnog i političkog života. Danas karlovačka vina donose slavu i značajne prihode njegovim vinarima i vinarijama među kojima su: *Podrum Bajilo, OZZ Benišek-Veselinović, Vinarija Došen, Vinarija*

Dulka d.o.o, Vinarija Đurđić, Vinarija Kiš, Porodična vinarija MK Kosović, Vinarija Kurjak, Vinarija Mrđanin, Podrum Petrović, Podrum Probus, Vinarija Vinum. Muzej pčelarstva-Vinska kuća Živanović poseduje onu vrstu izuzetnosti koja spaja užitak u vinu i znanje o tradiciji vinarstva i pčelarstva.



„Vinogradi u zagrljaju Dunava sa pogledom na Tisu“ (Krčedin-Slankamenački Vinogradi-Stari i Novi Slankamen-Indija) je put lepote, gde priroda nadahnjuje i obogaćuje vinske užitke. Slojevi istorije, vinogradi, voćnjaci, lesne zaravni, peščane ade čine intimnu ekspresivnost čija je najsnažnija boja vino, a sledeće vinarije najprijatnije iskustvo: *Vinarija Acumincum*, *Manufaktura Spasić*, *Vinarija Aven*, *Proizvodnja vina Macura Produkt*, *Vinarija Patkov vinograd* i *Vinarija Stojanović*.



„Tragom vlastelinske porodice Odeskalki“ (Susek-Neštin-Erdevik-Šid-Bikić Do) je put koji spaja traganje za mitom i istinu o italijanskoj vlastelinskoj porodici Odeskalki. Ovo može biti inspirativni eksperiment koji sa jedne strane nagoveštava nasleđe Odeskalkijevih, a sa

druge nudi verodostojnost visokokvalitetnih, autentičnih vina u sledećim vinarijama: *Vinarija Dudan*, *Vinarija Gaston Wine*, *Vinarija Tri međe i oblak*, *Vinarija podrum Danguba*, *Vinarija Molovin*, *Vinarija Trivanović*, *Vinarija Erdevik*, *Salaš-Vinarija Brestovački*, *Vinarija Vinat* i *Vinarija Ilić-Nijemčević*.



„Iriške vinske priče“ (Irig-Mala Remeta-Rivica-Neradin) su hedonistička književnost, ne samo zbog fruškogorskih manastira, banje, jezera, salaša i etno sela već najpre zbog iriških vina i vinarija. Irig, Mala Remeta, Rivica i Neradin su vinski centri gde se neguje tradicija negovanja vinove loze i pravljenja vina koje poseduju sve odlike fruškogorskog teroara. Posetilac lako može da pročita ovu lepotu u svakom gutljaju vina.

Slavu fruškogorskih vina danas čuvaju: *Vinarija Kovačević, Vinarija Krstašica, Vinarija Mačkov podrum, Vinarija Deurić, Vinarija Komuna, Vinarija Odrovački i Vinarija Tadić.*

Za više informacija o šest vinskih puteva posetite sajt Turističke organizacije Grada Novog Sada - novisad.travel/vinarije



IMPRESUM

Izdavač:

TURISTIČKA ORGANIZACIJA GRADA NOVOG SADA

Za izdavača: Branislav Knežević

Tekst: Gordana Stojaković

U izradi publikacije učestvovala: Tijana Vujasinović

Dizajn i priprema za štampu: Agencija za dizajn Grajfer

Fotografije: Aleksandar Milutinović i Dragan Kurucić

Fotografija za naslovnu stranu: IStock Romolo Tavani

Štampa: Štamparija Futura, Novi Sad

Tiraž: 1.000 kom.

ISBN 978-86-6146-026-5

Novi Sad, 2023.

Turistička organizacija Grada Novog Sada ne odgovara za promene informacija i usluga.

Tekst napisan u maju 2021. godine.

CIP - Katalogizacija u publikaciji
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 978-86-6146-026-5
COBISS.SR-ID 116298249

 @novisad.travel

 @novisadcity

 www.novisad.travel

Napomena:

Sortiment grožđa kao i transkripcija naziva u brošuri dati su prema Cindrić, Petar i Vladimir Kovač (2007)

„Vinogradarstvo i vina.“ Fruška gora. ur. Nebojša Jovanović i Jelica Nedić. str. 498. Beograd: Zavod za udžbenike.



