

**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

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 put danas se pruža i na bačkoj i na sremskoj strani grada. Sa bačke strane postoje vinarije u Begeču 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.



Međunarodni festival vina Interfest

Novi Sad domaćin je Međunarodnog festivala vina Interfest, najvećeg vinskog događaja u regionu i jedne od najvažnijih manifestacija u Novom Sadu. Tokom tri dana trajanja okuplja veliki broj proizvođača vina, hrane i prateće opreme za vino iz celog regiona što ga već više od dvadeset godina, čini najprepoznatljivijim vinskim festivalom u zemlji.

Tradicionalno se održava u centru grada, na Trgu slobode. Bogata festivalska ponuda i velika posećenost već od prvih godina održavanja

učinile su Interfest jednim od omiljenih festivala Novosađanki, Novosađana i drugih gostiju.

Atmosferu na trgu upotpunjuje i posebno odabrana muzika, od zvuka tamburice do klasike, džez i evergreen muzike za ples. Ulaz je besplatan, a čaše i vaučere za degustaciju je moguće kupiti na festivalskom ulazu.

Za više informacija posetite

<https://novisad.travel/cp/medjunarodni-festival-vina-interfest/>



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 može se odabrati 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 30 gostiju

 Obavezna najava turista

 8.00 - 17.00 (radni dan)
8.00 - 15.00 (subota)
nedelja neradna



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 *Лаца, Розми, Жупљанка Антонијевић* i *Пробус Константин*. 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 - 18.00 (radni dan)
9.30 - 15.00 (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.

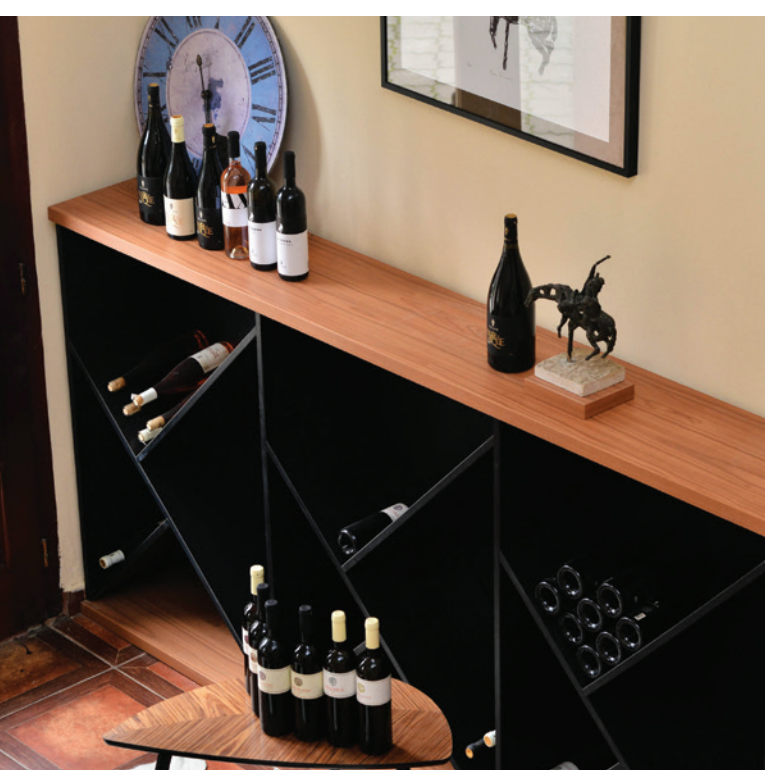
Vina ove kuće, istinito i snažno obojena fruškogorskim teroarom, svojevrsni su most prema prirodi. U ponudi su crvena i bela vina sa organskim sertifikatom koja nose imena rimskih imperatora rođenih u Srbiji: *Decivs, Maximins, Qvintillvs, Claudivs, Valerius, Flavius, Gratianus* i *Constanitvs. Rajnski 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 premijum linija vinarije, *Dumo Pinot Noir*, izrazito voćne arome i kompleksnosti, višestruko nagrađivana na inostranim smotrama vina, *Roze Pinot Noir* i belo vino napravljeno metodom *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, probus, merlo, kaberne sovinjon, muskat hamburg*. U ponudi su sledeća vina: *Војновић Грашац бели, Војновић Рајнски ризлинг, Војновић Пуна једра бела, Војновић Розе Лахор, Војновић Пуна једра, Војновић Мерло лиски* i uskoro *Војновић Пробус*.

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: *Vojnović Puna jedra* (2017), dok su se *Vojnović Grašac beli* (2023), *Vojnović Puna jedra bela* (2023) i *Vojnović Merlo liski* (2020) našli na listi „Top 50 Fruška gora” za 2024. godinu.

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 sali i do 15 gostiju u vinogradu, na otvorenom

 Obavezna najava turista



Novosadske vinoteke i prodavnice vina

Duž glavnih novosadskih turističkih ruta nalaze se mnogobrojne vinoteke gde možete zatražiti savet u vezi sa odabirom vina, degustirati, kao i kupiti fruškogorska i vina drugih regiona.

To su po pravilu prijatna mesta u koja ljubitelji pića bogova rado svraćaju.

Većina vinoteka i prodavnica vina smeštene su u samom centru grada i to:

1. Butik-prodavnica The Box shop

Adrese: Bulevar Mihajla Pupina 13;
Pozorišni trg 7
Telefon: +381 (0)21 302 6117

2. Vinoteka Vina Vojvodine

Adresa: Mite Ružića 2
Telefon: +381 (0)21 520 472

3. Vinoteka Dulka

Adresa: Vojvode Bojovića 9;
Ćirpanova 6
Telefon: +381 (0)21 571 711;
+381 (0)21 631 0332

4. Vinoteka Kantina vina

Adresa: Gogoljeva 1
Telefon: +381(0)21 541 288

5. Korpa Deli Market & Bistro

Adresa: Veselina Masleše 2
(ugao sa ulicom Branka Bajića)
Telefoni: +381 (0)64 814 6408 (market);
+381 (0)21 210 2523 (bistro)

6. Krivina

Adresa: Sremska 9
Telefon: +381 (0)21 271 0120

7. Nana Wine and Brandy Shop

Adresa: Dunavska 17 (u pasažu)
Telefon: +381 (0)64 276 1425

8. Vino i Vinili Wine Shop & Bar

Adresa: Žitni trg 20
Telefon: +381 (0)65 543 2200;
+381 (0)60 051 8698

Za više informacija posetite

<https://novisad.travel/cp/vinoteke-novi-sad/>



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 obnovljano. 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 krase šumske zajednice hrasta, bukve i graba. Sa vidikovca se vidi Vrdnička kula i banjsko-turističko mesto Vrdnik, a za lepog vremena i donji Srem.



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 udahnuje životni elan i sreću koju crpe iz malih stvari i velikih porodičnih događaja, onda su vina kićenog Srema u boce pretočena radost.

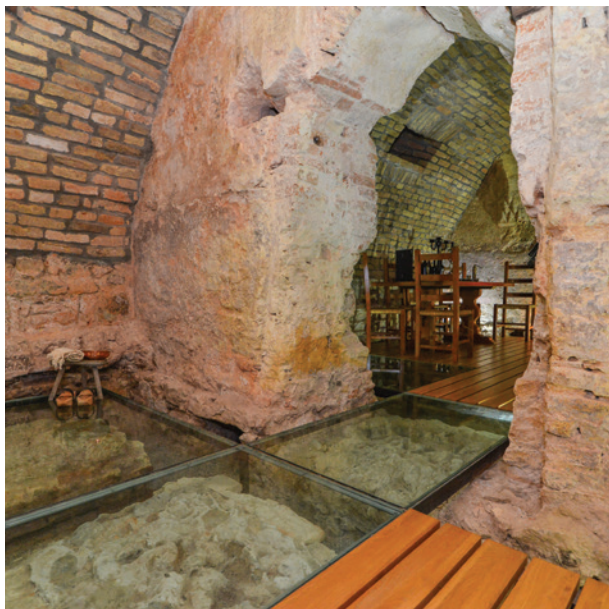


„Sremski Karlovci - vinska galaksija“ je vinski put smešten u gradić koji je tokom prošlih vekova bio sedište srpskog duhovnog, kulturnog i političkog života. Danas karlovačka vina donose slavu i značajne prihode njegovim vinarima i vinarijama među kojima su: *Podrum Bajilo, OZZ Benišek-Veselinović, 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-Surduk-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 - Atelje vina Šapat*, *Vinarija Acumincum*, *Manufaktura Spasić*, *Vinarija Aven*, *Vinarija Komazec*, *Proizvodnja vina Macura Produkt*, *Vinarija Milanović*, *Vinarija Teodos*, *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; studio LešART

Fotografije: Aleksandar Milutinović i Dragan Kurucić

Fotografija za naslovnu stranu: IStock Romolo Tavani

Štampa: Futura d.o.o.

Tiraž: 500 kom.

ISBN 978-86-6146-101-9

Novi Sad, septembar, 2024.

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

Tekst napisan u maju 2021. godine.

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)
COBISS.SR-ID 155736329
ISBN 978-86-6146-101-9

 @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.



