

Osam srpskih puteva vina

Podrumi božanskog pića i u našoj zemlji konačno postaju magnet za strane i domaće turiste.



kaže stara izreka

**U VODI ĆEŠ VIDETI
SVOJE LICE,
A U VINU IZRAZ
SVOJE DUŠE**

Kako stvari stoje, Srbi su u vinu (napokon) videli i šansu za dobru zaradu. Jer, **vinški turizam** je na dobrom putu da uskoro postane jedan od srpskih turističkih brendova.

U svetu je već nekoliko godina u trendu sve što je vezano za vino, a odskoro je tako i kod nas. **Ljubitelji božanskog pića nedavno su od Turističke organizacije Srbije dobili „uputstvo za uživanje“ - mapu „Putevi vina“**, u kojoj se detaljno predstavlja osam vinskih regiona. Uz autohtone sorte, odličnu domaću kuhinju i sjajan provod, nema sumnje da srpski vinari mogu da privuku domaće i strane turiste.

- Vinski turisti su hedonisti, uglavnom dobro situirani ljudi, koji ne traže luksuz, već dobro vino, pristojan smeštaj i dobru priču vezanu za vino. Žele da znaju kako se neko određeno vino pravi, ali i da upoznaju prirodne lepote, kulturu i posebne karakteristike vinskog područja - kaže Radimir Vlastelica, načelnik Turističke organizacije Srbije i autor publikacije „Putevi vina Srbije“.

Najnovija brošura TOS-a donosi vinsku istoriju svakog podneblja, 46 vinskih podruma i vinarija, 49 restorana, 34 hotela i drugih smeštajnih objekata, osam lokalnih turističkih organizacija i detaljnu mapu puteva koji vode do svake vinske regije. Na vinskoj mapi nalazi se osam regiona: Palić, Fruška gora, Vršac, Smederevo, Oplenac, Negotin, Knjaževac i Župa.

Začetnik vinskog turizma u Srbiji je Laslo Hupert, koji je u Hajdukovu kod Subotice otvorio „Vinski dvor“. Najveću dnevnu posetu ima vinski podrum Aleksandrović kod Topole, dok je posebno interesantna ponuda „Vinske kuće Minić“ u Tršiću, u kojoj gosti spavaju u pravim i posebno uređenim vinskim buradima - objašnjava Gvozden Radenković, predsednik Udruženja vinara i vinogradara Srbije.

Naš sagovornik ističe da u Srbiji nedostaju smeštajni kapaciteti za vinski turizam, iako je država najavila da će podsticajnim sredstvima pomoći vinarima.

Domaće vinarije ispunjavaju uslove za degustaciju, ali mali broj može da primi goste na duži boravak. Uvek postoji mogućnost da se povežu sa obližnjim hotelima i drugim smeštajnim kapacitetima, kao i turističkim agencijama. Problem je to što se veliki broj vinskih kuća nalazi u zabačenim krajevima, gde u blizini nema nijednog hotela - kaže predsednik Udruženja vinara i vinogradara.

Kvalitet vina Srbije počiva na velikom broju malih proizvođača. Oni prvenstveno brinu o kvalitetu svojih vina. Zato stručnjaci i smatraju da je šansa srpskog vinogradarstva u proizvodnji manjih količina kvalitetnog vina. U tom slučaju, dobit je samo na prodatoj flaši, dok se ulaganjem u vinski turizam, stranom ili domaćem gostu prodaje i pansion, pa je i zarada znatno veća.

VODIČ ZA VINOPIJE

*** Prema boji, vina se dele na: belo, ružičasto i crveno. Mogu da budu: vrhunska sa geografskim poreklom, kvalitetna sa geografskim poreklom, stona sa geografskim poreklom i stona vina**

*** Belo vino se sipa manje od polovine čaše, a crveno malo više od polovine čaše**

* Vinske čaše treba da budu u obliku lale, da se otvor čaše sužava kako bi miris vina, kada ga promućkamo, ostao u čaši

* Prema sadržaju šećera, vina se dele na: suva, polusuva, poluslatka i slatka

VIKEND TURE

ZA VIKEND vinsku turu u Srbiji treba izdvojiti oko 50 evra. U zavisnosti od vinarije, degustacija košta od hiljadu do dve hiljade dinara, koliko treba izdvojiti i za smeštaj. Flaše kvalitetnog vina mogu da se kupe po ceni od 250 pa do 2.000 dinara.

Na mapi: Palić, Fruška gora, Vršac, Smederevo, Oplenac, Negotin, Knjaževac i Župa

