



Sredinom aprila, na takmičenju Concours Mondial du Sauvignon koje je peti put održano u Bordou (Francuska), u konkrenциji 1.500 uzoraka iz 22 zemlje, ocenjivanih od strane stručnog žirija sastavljenog od vinara, somelijera, distributera i novinara iz 20 zemalja, vino Sauvignon blanc 2013 iz vinarije "Zvonko Bogdan", našeg jedinog predstavnika na tom takmičenju, osvojilo je srebrnu medalju. Uspeh je veći što se dogodio u postojbini Sauvignon blanc-a iz koje potiču dva najpoznatija vina na svetu proizvedena upravo od ove sorte.

To je bio jedan od povoda za posetu reprezentativne vinarije „Zvonko Bogdan“, koja je za četiri dana prvomajskog praznovanja bila otvorena za posetioce. Naš domaćin Ivona Jakša, predstavnica vinarije za turističke posete, tom prilikom je izjavila da se praznična atmosfera oseća i u vinariji, da je velika dinamika tokom radnog dana, koji traje od 10 do 18 časova svakog dana, često i duže, i da je veliki broj posetilaca Palića želeo da zaviri i u kaštel ove vinarije, smeštene u središnjem delu vinograda. Ivona Jakša je takođe naglasila da je prijemni kapacitet vinarije trenutno 100 osoba, 50-tak u degustacionoj sali, a za 50 u club sali, ali da će do kraja godine biti završen restoran kapaciteta 250 do 300 mesta, koji će osim za goste vinarije biti raspoloživ za veće svečanosti, proslave, svadbe.

-Već na samom početku rada vinarije osetili smo potrebu gostiju za različitim ponudama. Posle skoro dve godine kako smo otvorili kapije vinarije, u mogućnosti smo da pravimo i velike digrustacije za grupe od 100 ljudi, sa obilaskom vinarije, upoznavanjem sa njenim prapočecima, o vinogradima, vinariji i tehnologiji prerade grožđa i proizvodnje vina, do druženja sa vinima u degustacionoj sali. Postoje dve mogućnosti, obilazak uz degustaciju tri vrste vina za 600 din, i obilazak sa degustacijom 5 vrsti vina koji izmnosi 1.300 dinara po osobi. S početka rada vinarije, bio je dogovor da se individualni obilasci rade za minimum pet osoba, ali se vremenom od toga odustalo pošto je broj zaposlenih u međuvremenu povećan, a interes za ovaku vrstu posete intenziviran, pa smo danas u mogućnosti da radimo i manje grupe i svi gosti koji dođu su dobro došli. Međutim, u vinariju dolaze i oni koji nisu vinoljupci pa smo vremenom i njima izašli u susret i pružili im mogućnost da uz obilazak čuju priču o vinariji, ali da se ne zadržavaju u degustacionoj Sali - obavestila je Ivona Jakša. Ona je dodala da su učestale turističke posete uticale na to da vinarija prima goste svakog dana, čak i za praznike. Ono što karakteriše vinariju sa stilom je da se prema individualnom gostu zaposleni ponašaju kao i prema velikoj grupi, potpuno posvećeno i predano. Kapije vinarije „Zvonko Bogdan“ su otvorene svakog dana, čak i praznicima. Ivona Jakša podvlači da su posetoci impresionirani prvo položajem vinarije smeštene u srcu vinograda, pa samom vinarijom. Interesantna im je priča kako je ova relativno mlada vinarija za kratko vreme napravila proboj ne samo na domaće već i na svetsko tržište, kvalitetom svojih vina i brojnim nagradama koje je osvojila na najvećim

svetskim vinskim takmičenjima, za čiju zaslugu, između ostalih, imaju i prvi enolog vinarije, gospodin Tomas Zeger, koji je danas konsultant i veliki prijatelj vinarije. Na njegovom mestu sada se nalazi gospodin Floran iz Francuske i njegov asistent Geret Hjudevis koji je odnedavno postao građanin Subotice. Za kvalitet vina sigurno je zaslužan studiozan pristup sadnji vinove loze, čiji je izbor maskimalno usklađen sa zemljишtem i klimom, čiji je rezultat prava sorta na pravom mestu. Ove godine su nikla i 15 ha novih zasada te su danas površine pod vinogradima 56 ha, čime je ostvaren unapred zacrtan plan. Naravno, posetioci vinarije dolaze pre svega zbog vina, koja se mogu probati, ali i kupiti po podrumskim cenama. Posetioci stižu iz svih krajeva Srbije i sveta, a domaćini u vinariji „Zvonko Bogdan“ u svakom trenutku mogu da pruže iscrpne informacije na srpskom, mađarskom i engleskom jeziku. Vinarija „Zvonko Bogdan“ se nalazi na Palićkom vinskom putu i ostvaruje sve bolju saradnju sa turističkim agencijama širom Srbije. Cilj je što bolje uvezivanje sa drugim vinarijama, ali nastoji da i u tom kontekstu bude jedna od vodećih vinarija. I ono što je interesantno, a što nam je Ivona Jakša u poverenju otkrila, je da Vojvođani više vole bela vina, kao i da često biraju barrique crvena vina, dok je izbor vina stranih gostiju u zavisnosti od podneblja sa kojeg dolaze: ako dolaze iz podneblja gde su zastupljenija crvena vina vole da probaju crvena vina, a ako dolaze iz područja gde su zastupljenija bela vina, češće se odlučuju na degustaciju belih vina, verovatno zbog poređenja.



