

[www.topsrbija.com](http://www.topsrbija.com)

Studenti Fakulteta za sport i turizam – TIMS i Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu pomno su pratili Ski & Wine Winterfest festival vina i gastronomije, održan u organizaciji Udruženja „Interfest“ iz Novog Sada, od 23. do 26. marta u Hotelu „Grand“ na Kopaoniku, po peti put. Dominantni sadržaji ovog gastro-vinskog hepeninga bili su svakodnevni paneli preko dana i Salon vina i hrane u večernjim časovima.

Sara Balaban, student prve godine turizma na TIMS-u iz radoznalosti je došla da isprati ovaj događaj i sa njega ponela samo lepe utiske. Paneli su bili edukativni, ko je slušao mogao je mnogo toga da nauči, što je u kasnije, sa Ukusima Vojvodine, reprezentativnim prehrambenim proizvodima domaće iz domaće radinosti sa teritorije Pokrajine, mogao i da praktično proveri i primeni. Ne samo atraktivnim, već i posebno korisnim smatra degustacije koje su pratile predavanja, jer je na licu mesta od najeminentnijih stručnjaka mogla da traži i dobije odgovore na sva postavljena pitanja. Večernje časove provodila je uglavnom za štandom Vinarije Vindulo iz Temerina, oduševljena posebno Mirnom Bačkom (kupaža Rizlinga, Chardonnay-a i sorti sa Instituta za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima - Bačke, Kosmopolita, Morave i Petre). Takođe joj se dopala Sila UNS, sa Instituta za voćarstvo i vinogradarstvo iz Sremskih Karlovaca, a i šta bi drugo kada Sara Balaban dolazi upravo iz ove varošice, koju smatraju perjanicom vinarstva i sinonimom za vino. Ko će znati da proceni kvalitet vina ako ne oni iz Sr. Karlovaca, pa makar bili i dvadesetogorišnjaci?

Za razliku od nje, Ana Berić, student završne godine osnovnih studija – smer turizam na PMF-u, dolazi iz kraja koji nije poznat po vinogradima i vinu - iz Šapca. Motiv da poseti ovu manifestaciju osim druženja bili su i predmeti vezani za kulturni turizam koje je slušala, kao i profesorica Tatjana Pivac, koja je poveću grupu studenata pratila na ovom putu. Iako o vinu ne zna dovoljno, bar ne onoliko koliko bi volela da zna, Ana Berić je ovom prilikom bila zainteresovana pre svega za vrlo profesionalno vođene panele, na kojima je mogla da upotpuni svoje znanje. Ovo smatra dragocenim iskustvom, a kao benefit izdvaja upoznavanje sa brojnim proizvođačima vina, prisutnim na ovoj manifestaciji. Smatra da jedna od njenih budućih misija treba da bude bazirana na širenje vinske kulture u njenom rodnom kraju. S obzirom da do sada nije bila ljubitelj božanskog pića, u vinski svet je krenula postepeno, sa Dušanovim kupinovim vodom iz Podruma kupinovog vina porodice „Tatalović“ iz Kupinika. Ovo vino „osvojilo“ je simpatije i Marijane Žakule iz Novog Sada, studentkinje IV godine na PMF-u, smer turizam. Uz kupinovo vino, njenom ukusu bila je bliska i Institutska Sila, mada ističe da su njen omiljena vina Aurelius (Cabernet Sauvignon, Merlot) Vinarije Kovačević iz Iriga, od crvenih, i od belih Trijumf (Sauvignon blanc) Vinarije Aleksandrović iz Vinče (Topola), koje nije imala prilike da

proba na ovom festivalu. Kao budući organizator sličnih manifestacija, Marijana hvali organizaciju događaja, rezervisanog za ljubitelje vina, medije, ljudi koje će priče o kvalitetu proizvoda širiti dalje. Posebno korisnim ističe panele vezane za slaganje vina i hrane.

- Na predavanjima sam imala priliku da potvrdim neke ranije sumnje o pravilima kod slaganja vina i hrane. Zadovoljna sam dozvoljenim slobodama, a ne robovanju nekih nametnutih pravila u ovoj oblasti - objasnila je naša sagovornica, zadovoljna jer sve što je čula na panelima mogla je primeni na salonu. Za nju je idealno kada se znanja stečena na nivou teorije mogu u kratkom vremenskom roku proveriti kroz praksu, jer samo tako imaju šansu da se usvoje za sva vremena.