



Bajmok je mesna zajednica u subotičkoj opštini, kojoj pripadaju Novo Selo, Mišićovo i druga okolna naselja subotičkih salaša. Iako je i ranije na mestu današnjeg Bajmoka bilo naselje, ovo današnje je nastalo sredinom XVIII veka, na predlog dvorskog savetnika Antonija Kotmana, koji je vršeći inspekciju puteva i naselja u Bačkoj konstatovao da između Sombora i Subotice nema ni jednog mesta u kome bi se putnici i vojska mogli odmoriti. I danas je Bajmok, koji se nalazi na 23 km od Subotice, 33km od Sombora, na samo 9 km od srpsko-mađarske granice, dobrim drumskim i železničkim vezama povezan sa većim mestima.

Stanovništvo Bajmoka, koji leži na desnoj zaravni severne Bačke (117 mnv), oduvek se bavilo poljoprivredom, mnogo kasnije i zanatstvom. U njemu se razvila i industrija na bazi lokalnih sirovina (mlin, kudeljara, 2 ciglane i dr.). Pre sto godina, kažu, ovi prostori bili su puni vinograda, jer je država stimulisala njihovo širenje. Onda je došlo smutno vreme za vinogradare i vinare, pa su vinogradi bili mahom iskrčeni ili zapušteni. Za sada se samo neki odlučuju na njihovo obnavljanje, a jedan od njih, onaj najhrabriji, Atila Klinocki (Klinocki Attila), vlasnik Vinarije Klinocki Wine (Dunavska 18), registrovane u junu 2016., planira ozbiljnije korake u ovom pravcu. Kaže da iako je mlad, ima dosta znanja iz vinograda i podruma pokupljenih od dede, koji je u Tavankutu, proizvodio svoje vino. Danas mu je desna ruka njegov otac, Đerđ Klinocki, zadružen za negu vinograda i zadatkom da proizvede kvalitetno grožđe. Lepši, ali ne i lakši zadatak, da od tog grožđa proizvede kvalitetno vino, ostavio je za sebe. Atila Klinocki dodaje da posebnu odgovornost ima upravo prema ocu koji tradicionalno odgaja dobro grožđe, da ga on vinom potvrdi. Smatra da je retko lep doživljaj kada se jedne ukusne biljke proizvede još ukusnije piće, koje relaksira i čini stvari lepšim. Porodica Klinocki na hektar i po gaji: Italijanski rizling, Chardonnay, Sivi Burgundac, Cabernet franc, Frankovku i Cabernet Sauvignon, od kojih se proizvode samo sortna vina. Godišnja proizvodnja se kreće između 4 - 7 hiljada litara, a vina iz ove vinarije mogu se naći u restoranima u Subotici, Somboru, Bajmoku i okolnim mestima. Atila Klinocki je po zanimanju makreting menadžer, ali planove gradi i u vinskom svetu. U narednom periodu vinograd će biti proširen za još jedan hektar, proizvodnja vina povećana na 10.000 litara, a planirano je i otvaranje restorana, gde bi se služila, uz domaće proizvode ovog kraja, i vina iz Vinarije Klinocki Wine, na najprirodniji način, tamo gde je i proizvedeno, odnosno na kućnom pragu. I danas, ako vas put nanese ovim krajem, izdvojte malo vremena i svratite u ovo domaćinstvo, imaćete šta da vidite: mali, lepo uređen podrum, prostrano dvorište, degustacionu salu na otvorenom sa pogledom na jezerce. Odskora je Atila Klinocki primljen u članstvo vitezova Bačkog vinskog reda „Sveti Đorđe“ iz Feketića. Od njega, kao mladog čoveka i ljubitelja vina, očekuje se mnogo, da osim širenja vinske kulture unese savremene trendove i da poradi na tome da vino opet bude najzastupljenije piće, kao što je to bilo nekada.



