



Porodični vinski „Vučji podrum“ (Hajduk Veljka bb, Sombor, vlasnik dipl. inženjer voćarstva i vinogradarstva Vuk Vujko), od osnivanja 2012. godine, krasio je miks primamljivih ukusa vina i boja somborskog kraja, oslikanih na etiketama sedam vrsta vina sa predznakom Vučji: Vučji Bermet, Vučja Frankovka, Vučja krv, Vučji Roze, Vučji Chardonnay, Vučji Sauvignon i Vučji Cabernet.

Na njima je utisnut mur sedmorice somborskih slikara: Stipana Kovača, Srđana Bulata, Save Stojkova, Milenka Buiša, Pavla Blesića, Miloša Pejovića i Milana Konjovića, što je samo nagoveštaj šta posetioci ove vinarije mogu očekivati. Odnedavno, tu je i osma etiketa: ZLATNI VUČJI CHARDONNAY, belo, sortno, suvo vino sa dodatkom 23-karatnih zalnih pahulja, od probranih grozdova sorte grožđa chardonnay. Elegantno, prefinjeno, jedinstveno na našem prostoru. - Vino sa zlatnim pahuljama smo prvi put supruga i ja videli u jednoj vinariji u Francuskoj, a ideju da i mi to napravimo dobili smo leta 2017., degustirajući nešto slično u jednoj makedonskoj vinariji. I koliko znam, prvi smo u Srbiji koji smo to uradili, s obzirom na problem nastao oko deklarisanja vina, odnosno toga šta će da piše na etiketi, a na čije reševanje smo utrošili par meseci. Za sada smo proizvodnju ovog vina ograničili na par stotina boca. Ali, gde god smo se sa njim pojavili, izazazvalo je pozornost i znatiželju, i ono najvažnije - izmamilo je osmehe. Sve u svemu, do sada su komentari maksimalno pozitivni - objašnjava gospodin Vujko. I da ne bude zabune, dodaje, da je vino oplemenjeno 23-karatnim jestivim zlatnim pahuljama, odnosno zlatom koje se ne razlaže niti u vinu, niti u alkoholu, niti u organizmu kroz koji samo prolazi. Međutim, u indijskoj kulturi postoji verovanje da zlato apsorbuje negativne jone i prečišćava organizam, što nije dokazano, ali jeste dokazano da ljudi koji popiju čašu ovog vina su raspoloženi i nasmejani, što je lepo. Prvi put ZLATNI VUČJI CHARDONNAY promovisan je 24. novembra, za krsnu slavu Sveti Stefan Dečanski, u narodu poznatiju kao Mratinjan, ujedno i Dan vinarije „Vučji podrum“. Ovaj datum je odabran iz razloga što nijedan druga vinarija ne obeležava ovaj dan, ali i zbog toga što je Sveti Mrata zaštitnik vukova. Dani od Đudica (16. novembra) do Mratinjana se nazivaju mratinici, odnosno vučji dani. Prema narodnom verovanju, Mrata u ove dane saziva sve vukove i određuje im koliko ovaca od kojeg domaćina smeju da pojedu mereći koliko je ko bio vredan. Onom domaćinu kojem je te godine bio miliji nerad od rada u torovima može da očekuje gladnog vuka. Vinarija „Vučji podrum“ je mlada vinarija, sa produkcijom od 10.000 boca na godišnjem nivou. Vinogradi ove vinarije u okolini Sombora, u mestu Bački Monoštor u Bačkom vinogradarskom regionu, površine dva hektara, ove godine biće prošireni na još pola hektara. Iako podmladak rado učestvuje u svim aktivnostima svojih roditelja, gospodin Vujko kaže da nema plan za dalje širenje, već za realizaciju i nadograđivanje brojnih ideja sa postojećim kapacitetima.

Ova porodica je poznata po tome što ume da okupi društvo, napravi atmosferu. Uz ambijent „vinskog dvorišta“ sa nedavno podignutim kućicama - separeima za osam gostiju u etno stilu, u kojem prijatnost od letnjih žega mogu istovremeno da potraži 50 gostiju, sve su preporuke da se poseti ovo mesto.

„Vučji podrum“ ([info@vucjipodrum.com](mailto:info@vucjipodrum.com)), je mesto priča „samo za vaše uši“, isprepletanih i zaboravljenih, a sve to uz degustaciju dobrog vina.

