



Vinarija Đorđe je mlada vinarija smeštema na severozapadnom obodu SRP „Deliblatska peščara“, naslonjena na vikend naselje i izletište Devojački bunar, na 7 - 8 km od Banatskog Karlovca. Registrovana je 2014. godine, nulta berba bila je 2015., a od 2016. je na tržištu. Vinarija „Đorđe“ je deo kompleksa koji se prostire na 2.5 ha i obuhvata nekoliko tipova objekata, degustacionih sala kapaciteta od 30 do 100 mesta, objekat sa bazenom, salu za konferencije i prostranu baštu u kojoj domaćini, porodica Živanov, na čelu sa njenim vlasnikom, Nenadom Živanovim, voli da dočekaju goste kad god to vremenski uslovi dozvoljavaju.

Kompleks obuhvata i nekoliko sportskih terena, za basket, travnati teren za mali fudbal i odbojku, kutak za najmlađe. Iako se nije razvijala u pravcu smeštajnih kapaciteta, za izuzetne prilike može da pruži i tu vrstu usluge za 15 gostiju. Porodica Živanov je iskoristila blagodeti okruženja, ali je imala i viziju i davnih sedamdesetih godina zasadila je borik, danas raskošna šuma koja se permanentno poslednjih petnaest godina oplemenjuje raznovrsnim rastinjem. Na ovaj kompleks naslonjen je vinograd površine oko 4 ha u kojem se nalazi i podrum vinarije, na kojem je zasađeno par stotina čokota, kapaciteta 30.000 litara. To je ustvari proizvodni objekat gde se prerađuje sve grožđe iz vinograda. Nedaleko od ovog mesta je još jedan vinograd od oko 8 ha, tako da Vinarija „Đorđe“ proizvodi vina isključivo od grožđa iz svojih zasada koji se prostoru na ukupnoj površini od 12.5 ha. Gospodin Živanov objašnjava da se radi o jednom veoma specifičnom prirodnom ambijentu karakterističnom po izrazito peskovitom zemljištu, punom minerala i krečnjaka što pogoduje uzgoju vinove loze. Ovaj prostor odlikuje dobra proverenost, takođe značajna za vinograd, posebno posle perioda kiša i velike vlage kada je potrebno da se svi delovi biljke što brže osuše i predupredi pojava različitih oboljenja. - Naša ideja je bila da na ovoj lokaciji, na odranje postojećem porodičnom imanju podignemo zasad vinograda, i praktično obnovimo proizvodnju vina na ovim prostorima. Ovaj lokalitet se u katastru naziva Vekerle, na kojem je početkom XIX veka bilo preko 300 ha vinograda. Nažalost oni su u međuvremenu iskrečeni ili nebrigom propali. Odlučili smo da proizvodnju obnovimo i da potencijal Deliblatske peščare i čitavog južnog Banata iskoristimo za proizvodnju specifičnih vina sa pečatom ovog podneblja - kaže gospodin Živanov. Ovde je reč o vinariji porodičnog tipa, za sada nevelike produkcije, ali sa vinima sa naglašenom karakteristikom teroara, jedne mikroklimе koja utiče da neka vina budu drugačija. Od belih sorti vinove loze uzgaja se, njima najinteresantniji, Pinot Grigio i Gewürztraminer, zatim Sauvignon blanc, Chardonnay, a od crvenih Portugizer, Frankovka, Merlot i Rebo. S tim u vezi vodeća vina vinarije su tri Freske: Freska bela (Pinot Grigio 80%, Chardonnay 20%), Freska crvena (Frankovka 95%, Rebo 5%) i Freska roza (Pinot Noir 60%, Merlot 20%, Rebo 20%). U vinariji se proizvode i sortna vina: Chardonnay, Pinot Noir, Frankovka, Gewürztraminer, Sauvignon blanc. Vino Freska crvena

2016. je na International Wine Challenge 2017 osvojila srebrnu medalju, kao i Freska bela, Freska roze., Sauvignon blanc i Gewürztraminer, sva iz 2017., na Balkans International Wine Competition Sofia, ove godine. Sva ova vina plasiraju se najviše na tržištu Beograda, ali se mogu naći i u Vršcu, Zrenjaninu, Novom Sadu. U skladu sa tradicijom ovog kraja, porodica Živanov je pod brendom „Sanja“ otpočela je proizvodnju svih tipičnih rakija, ali i specifične rakije od jabuke tipa kalvados (Calvados), odležala u hrastovim buradima gotovo 10 godina. Sledeći korak bio je usmeren ka vinskom turizmu kojim će se baviti preduzeće Sand Resort /sandresort.rs/ pokušavajući da priču o Deliblatskoj peščari, vinariji i vinima, rakijama spoji u jedinstven doživljaj. Od centra Beograda do vinarije se stiže za samo sat vremena. Zato je najveći broj turista iz Beograda, Pančeva, Vršca i Novog Sada. Njima je dostupan program obilaska vinarije, od degustacije, degustacije u kombinaciji sa ručkom ili večerom, sportskih aktivnosti do izleta u okolini, u zavisnosti od njihovih zahteva. Svaku posetu potrebno je ranije najaviti. I na kraju zašto Freska? - Freska je priča vezana za celu ideju proizvodnje vina, za pravoslavlje, srpsku istoriju. Ovo je porodična vinarija a Sveti Đorđe je porodična slava. Zato su i etikete ćirilične. Freska je vezana i za fresko slikarstvo, najstariju tehniku u slikarstvu i jednu od najkomplikovаниjih u kojoj se koriste prirodne boje koje se odlikuju postojanošću. Sve to se podudara sa načinom proizvodnje vina koja iziskuje puno truda i puno ljubavi. A opet, Frska na italijanskom označava nešto što je sveže, a svežina je takođe karakteristika ovih vina. Freska je tako postala zaštitni znak naše vinarije, a vina Freska naša najznačajnija vina jedinstvene arome i kvaliteta, koja su nam pomogla u proboru na tržište – rekao je naš naš sagovornik.





