



Na 24 km od Novog Sada, podno Fruške gore duž Čerevićkog potoka i dunavskog puta, smestilo se sremsko selo Čerević, opština Beočin. A na putu koji se iz centra mesta odvaja za Andrevlje, jedno od najpopularnijih fruškogorskih izletišta, nalazi se Eko-etno klub gospodina Dušana Vidaka, koji je čitav radni vek bio vezan za turizam, a 37 godina i za mesto direktora trustučke agencije "DTD Turs".

U petak, 23. oktobra gospodin Dušan Vidak u svom Eko-etno klubu, uz koji se nalazi i Eko turist klub, organizovao je za prijatelje kuće prezentaciju čerevićkih vina uz predavanje o vinu, o kojima je govorio vrsni poznavalac vina, gospodin Petar Samardžija, kao i tzv. slepu degustaciju, u želji da na jedan viši nivo podigne Vino turist klub. Članovi tog kluba su vinari iz Čerevića, a Vino turist klub ih okuplja, populariše i plasira njihov proizvod, kako bi u turističkoj ponudi i Čerević zauzeo svoje mesto.

Gosti su imali priliku da degustiraju pet vina iz vinarija Kovačević, Radojičić i Kuzmanović. Više igra nego takmičenje, donelo je i određene rezultate. Posle njihovog proglašenja ustanovljena je mala razlika između najbolje i najslabije ocenjenog vina, što govori o tome da je kvalitet vina čerevićkih proizvođača ujednačen.

Ovakvi skupovi, po mišljenju vlasnika, dobra su prilika da se vinari upoznaju sa gostima među kojima je uvek neko iz oblasti hotelijerstva, restoraterstva i turističkog poslovanja i daju mogućnost da se oni povežu i naprave neki poslovni dogovor.

- Zahvaljujući i ovakvim promocijama, vina iz ovog kraja su iz godine u godinu sve bolja. Nekada su ljudi danima i noćima čekali da predaju vino u Navip. Danas je ekspanzija malih proizvođača koji se bore za kvalitet svog proizvoda, a mi ćemo kroz podršku malih proizvođača i proizvodnju malih količina vina dobiti kvalitet - kaže gospodin Vidak.

Osim Eko turist kluba, Eko-etno klub ima 15 soba i osam kupatila, i uređen je na način da zadovolji šarolik ukus gostiju koji ovde dolaze. Ovaj klub je zatvorenog tipa i radi na principu članstva. Članarina od 1.000 dinara na godišnjem nivou pruža niz pogodnosti, konzumiranje domaćih proizvoda i specijaliteta pripremljenih po dogовору sa domaćinom, ukratko osećaj kao kod kuće. Ono što je sigurno je da svaki gost dobije preporučeni kvalitet od strane domaćina.

- Kada gosti dođu mogu da naruče šta hoće od jela i pića, ali unapred, da imamo vremena da pripremimo, a dajemo i ono što drugi nemaju, jer se uvek moraš razlikovati po nečemu, a to je pačja supa. Kod nas su i cene vina iste kao u matičnom podrumu, jer nismo ugostitelji. Mi samo činimo pokušaj da vinari sa svojim proizvodima budu što popularniji. To pokušavamo i sa ostalim proizvođačima poljoprivrednih proizvoda, ali to vrlo teško ide. Ja sarađujem sa onima koji to žele, i ima ih dosta, i medara i pekara, ali to nije tako masovno kako bi moglo i trebalo da

bude da bi se probio kvalitet - objasnio je gospodin Vidak. Eko-etno klub je kompleks koji čine kuća, sa sobama za izdavanje, zajedničkom prostorijom i podrumom, senicom sa otvorenim ognjištem koja može da primi 70-tak gostiju, primerenom za razna slavlja, proslave, i drugim potrebnim sadržajima, prostranim dvorištem sa pogledom na Frušku goru.

Eko-etno klub je doprineo da se o Čereviću priča i kao turističkoj destinaciji, što ranije nije bio slučaj. Međutim, Dušan Vidak nije sasvim zadovoljan:

- Ako pravim poređenje sa Banoštorcima, koji su takođe moji članovi, oni su mnogo više uradili, napravili Banoštorske dane grožđa, masovnu i popularnu manifestaciju. Čerevićani na žalost nisu napravili nešto slično čime bi mogli da budu prepoznatljivi.

Ali, Čerević može da se pohvali Eko-etno klubom, jedinstvenim projektom seoskog turizma u Sremu, verovatno i šire.



**Degustacija domaćih vina u Eko-etno klubu Čerević Dušana Vidaka**  
utorak, 27 oktobar 2015 11:26

---

