



Na mestu današnjeg vinskog sela Banoštora, na obroncima Fruške gore, jednog od najstarijih sremskih naselja, u vreme Rimljana se nalazio grad Malata Bononija, koji je bio na važnom podunavskom putu, Limesu i vodio obalom Dunava od Zemuna (Taurunuma) do Osijeka (Mursia). Srednjovekovni Banoštor bio je sedište Sremske biskupije (1298-1526) i benediktinske opatije „Kew“ (otud ime bele sorte vinove loze kevedinke). Za Banoštor se vezuje i priča o renesansnom sremačkom srednjovekovnom vinu koje se, zahvaljujući banoštorskom i vackom biskupu Miklošu Batoriju, služilo na dvoru Matija Korvina.

Kao što se može primetiti, ovo živopisno mesto koje danas broji oko 800 duša, menjalo je imena, gospodare, ali je imalo jednu konstantu - vino. A ono je ovde posebno jer ga greju dva sunca, zato što blizina Dunava, koga Banoštorci smatraju glavnom ulicom mesta, igra veliku ulogu, posebno u periodu dozrevanja grožđa, kada se površina reke ponaša kao ogledalo reflektujući sunčeve zrake na obronke pod vinogradima, osunčavajući ih i do sat vremena duže u poređenju sa južnim stranama.

U banoštorskom ataru danas ima oko 180 ha vinograda i kada bi se sve grožđe koje se proizvodi u Banoštoru pretočilo u vino, bilo bi ga više od 1.000 litara po glavi stanovnika.

U vinskom Banoštoru, na severnim padinama Fruške gore, tik uz reku, nalazi se Porodična vinarija „Šijački“, jedna od deset registrovanih vinarija. Vinariji „Šijački“ ima 17 ha sopstvenih zasada, oko dva ha pod ugovorom, i oko 15% grožđa se prerađuje u vinariji, iz otkupa iz vinograda koji se nalaze oko vinograda porodice Šijački, i koji daju veoma sličan kvalitet grožđa.

- Naši zasadi se nalaze od 180 - 320 metara nadmorske visine što je za ovo podneblje izuzetno značajno, jer nam daje specifičnu mikroklimu zbog čega je Banoštor Bogom dan za uzgoj vнове loze. To je jedan od razloga zbog kojeg se svake godine vinogradi šire bar za po 10% i što se otvaraju nove vinarije. Mislim da smo kao jedno vinsko selo već sada veoma poznati. Naša vinarija se uvek trudi da proizvodi što kvalitetnija vina i da što više širi vinsku kulturu - kaže Ivana Šijački, četvrta generacija u porodici u ovom poslu, koja je završila Tehnološki fakultet u Novom Sadu, diplomirala na tehnologiji vina, upravo da bi mogla da se posveti ovom porodičnom poslu. Sa bratom Milenkom, koji je studirao na Poljoprivrednom fakultetu u Novom Sadu, smer voćarstvo i vinogradarstvo, vodi ovaj porodični biznis. Ona je zadužena za vinariju i goste, a brat za vinograd, čineći tako jedan „jak“ tim.

U vinariji, oko 70% čini proizvodnja belih i rose vina, a 30% crvenih.

- To je jednim delom tradicija, ali i naše opredeljenje, jer smo od onih koji prvi piju svoje vino, pa tek onda nude gostima. Proizvodimo Italijanski i Rajnski Rizling, Chardonany i

Neoplantu, dva rosea, jedan od Muscat Hamburga, drugi od Cabernet Sauvignona-a i tri crvena vina: Frankovku, Merlot i Sedušu (ili Sremsku zeleniku crnu, jednu gotovo zaboravljenu autohtonu sortu koju je, gospodin Milan Šijački, otac Ivane i Milenka, uspeo da vrati u život i od nje napravi vino, javnosti predstavljeno aprila 2017. prim.aut.). Sva naša vina su izuzetno lagana, prvenstveno voćna i u potpunosti oslikavaju karakter podneblja na kojem se nalaze - rekla je naša sagovornica pokazujući, s ponosom, a ima razloga za to, mali vinski podrum ili mini fabriku za proizvodnju vina:

- Stvorili smo uslove da možemo da zadovoljimo i najstrožije kriterijume tehnologije, i za tri sata završimo primarnu preradu jedne šarže, što je velika prednost i omogućava nam da zadržimo svežinu u našim belim i rose vinima. Kompletan proces fermentacije crvenih vina se odvija na platou ispred vinarije, jer se radi po tradicionalnom postupku - otvorenoj fermentaciji sa potapanjem kljuka, načinom na koji su i moj deda i moj pradedo proizvodili vino. Naša crvena vina takođe imaju veoma dobru tražnju na tržištu.

Vinarija „Šijački“ je mesto dobrih vina, sjajnog ambijeta, ljubaznih domaćina, jednom rečju, vinarija sa dušom. Da bi to osetio, gost ne mora da dođe pet, deset puta. Dovoljno je samo jednom i da mu svaki trenutak proveden na ovom magičnom mestu ostane urezan u sećanje, pun poštovanja prema domaćinima.



