



Vinarija Bajilo je u strogom centru Sremskih Karlovaca, u ulici Patrijarha Rajačića broj 9, tačnije u njegovom dvorištu, nedavno otvorila podrum (lagum) iz 1864. godine, sa restoranom koji može da primi 55 gostiju, što je ekvivalentno jednom broju sedišta u nekom turističkom autobusu. Podrum je dugačak celih 50 metara, sa konstantnom prirodnom temperaturom u svim vremenskim periodima od 11 stepeni, pošto je ukopan u zemlju celih 30 metara pri samom njegovom kraju. Podrum je pravo arhitektonsko remek delo i jedan je od najvećih u Sremskim Karlovcima, u svakom slučaju je na najlepšoj mogućoj lokaciji, u samom centru grada. Trenutno u podrumu ima cisterni za 30.000 litara vina, a vremenom će se uzimati i barik buradi, koji su danas trend u svetu, ali kako to finansijske mogućnosti budu dozvoljavale. Njegova rekonstrukcija iziskivala je mnogo vremena i truda, pošto je ovaj, svojevremeno zadružni podrum, a danas zakupljen od strane porodice Bajilo na 60 godina, bio prilično zapušten i neuslovan. Raritet je i drveno barik bure kapaciteta 3250 litara, koje je kupljeno u Srbiji, pažljivo preneseno, pa sklapano duže vreme, u nadi se da će se u njemu u budućnosti moći lagerovati crveno vino.

U podrumu se vina mogu degustirati i kupiti. Degustacija se obavlja tako što se probaju 3-4 vina, uz poneku pogačicu ili sir. Ako hoćete da probate likerno vino bermet, uz njega ćete dobiti orasnicu. Od crvenih vina ovde se može kupiti kaberne sovinjon, vranac, portugizer, od belih rajnski i italijanski rizling, sve više i autohtona Neoplanta, sorta koju je Bajilo jesenas posadio i sa čijim je kvatitetom izuzetno zadovoljan.

Posebno se iščekuje i vino sorte Sila, takodje autohtone sorte, koja je zasadjena na hektaru i čija će prva berba biti na jesen. Tu su i prelepi pitki roze od sorte muskat hamburg i bermet. Cene vina u rinfuzi su od 250-300 dinara, a buteljki od 500-800 dinara. Cena bermeta, koji se prodaje isključivo flaširan, je 800 dinara.

Porodica Bajilo poseduje 12 hektara vinograda koje bere i još dva hektara pod vinovom lozom, od kojih se tek očekuju prvi prinosi. Prerada vina Podruma Bajilo se obavlja na salašu, udaljenom tri kilometra od Sremskih Karlovaca. Tu ima cisterni za još 30-40.000 litara vina. Ovaj porodični podrum godinama učestvuje na svim značajnijim sajmovima i do sada je osvojio na desetine plaketa, medalja i pehara. Pedeset jednogodišnji Predrag Bajilo je vinogradarski zanat počeo da uči još kao dečak uz svog oca, prvo u Dalmaciji, a potom u Sremskim Karlovcima, u koje se doselio 1966. godine. Danas je ponosan na porodičnu tradiciju i činjenicu da su oba njegova sina Petar i Stevo i snaja Rada, praktično čitava porodica, uključeni u vinogradarski i inarski posao, a otvaranje podruma, uz nove zasade vinograda, smatra za krunu svog višedecenijskog napornog rada. Porodična tradicija i savremena tehnologija, uz stalne konsultacije i saradnju sa stručnjacima iz Departmana za voćarstvo i vinogradarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Sremskim Karlovcima, su prema njegovim rečima garancija vrhunskog kvaliteta. Naravno, uz pomenuto je neophodna i vrelika ljubav i strpljenje. Porodica

Bajilo je kompletiranjem svoje ponude dala potpuni doprinos u pokušaju da se Sremski Karlovci vrate u centar srpskog autentičnog vinarstva i vinogradarstva, i obogatila turističku ponudu ovoga prelepog i po mnogo čemu poznatog gradića nadomak Novog Sada.

Prvi gosti novotvorenog laguma Podruma Bajilo bili novinari iz lokalnih televizijskih i novinskih kuća. Deo utisaka preneli smo vam pisanom rečju, deo ćete imati prilike da videti na slikama koje slede. Ipak, ono prvo je da popijete vino na "izvoru", tj. iz bureta, onako hladno, i da osetite sve njegove čari.

[Galerija slika je o v d e.](#)