



Na 15. Međunarodnom festivalu vina Interfest u Novom Sadu uz bogat sadržaj na trgu, organizovani su u toku dva dana paneli i vinske radionice, koji su zainteresovanim vinskiim stručnjacima, ali i posetiocima Interfesta, omogućili da čuju šta je aktuelno i kakvi su trendovi u svetu vina i turističkoj ponudi regiona.

Turistički proizvodi Podunavlja i graševina kao jedna od zajedničkih odrednica, bile su teme dva stručna panela prvog dana, odžanih u kongresnoj sali hotela Putnik.

O tome kakva je trenutna ponuda u turizmu ovog dela Podunavlja, značaju povezivanja i stvaranju zajedničke turističke celine Srednjeg podunavlja kroz kreiranje novih i uobličavanje postojećih resursa, govorili su prof. dr Goran Petković sa Ekonomskog fakulteta u Beogradu, doc.dr Ivana Mišković sa Fakulteta za turizam i sport u Novom Sadu, Ivana Jurić voditeljica Odjela za turizam, kulturu i konkurentnost u Razvojnoj agenciji Slavonije i Baranje i Matej Perkušić, direktor Turističke zajednice Baranje. Diskusijom je moderirala Jasmina Beljan Iskrin, master preduzetništva u turizmu i direktorica TO Sremski Karlovci.

Na panelu je predstavljen i EU projekat Central Danube Tour () iz programa prekogranične saradnje Interreg CBC Hrvatska - Srbija 2014.-2020. Nosilac projekta je Regionalna razvoja agencija Slavonije i Baranje, a partneri su Pokrajinski sekretarijat za regionalni razvoj, međuregionalnu saradnju i lokalnu samoupravu AP Vojvodine, Osječko-baranjska županija,

Drugi panel, pod nazivom „Grašac - skriveni vinski dragulj“, imao je za cilj da posetiocima predstavi i približi graševinu, kao sortu koja je rasprostranjena na prostorima Hrvatske i Srbije (još poznata i kao graševina, italijanski rizling), a koja poslednjih godina dobija svoje sve vidljivije mesto među ljubiteljima tradicionalnih vina. Panelisti su bili prof. dr. sc. Bernard Kozina i doc. dr. sc. Ana Marija Jagatić Korenika sa agronomskog fakulteta u Zagrebu, Siniša Ostojić, enolog Departmana za vinogradarstvo i vinarstvo poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, Ivana Šijački Majoroši iz vinarije Šijački iz Banoštora, kao i Mladen Papak iz iločke vinarije Papak. Na samom festivalu, publika je potom mogla da proba bogatu ponudu ovog vina, kako od pomenutih vinarija, tako i od Vinarije Trs i Josić iz Iloka, Erdutskih podruma, Vina Belje, ali i proizvođača iz Srbije, poput Vinarije Kiš i Dulka iz Sremskih Karlovaca.

Na vinskiim radionicama, koje su vodili stručnjaci iz Vinske akademije Srbije Ljubica Radan i Nemanja Tomić, dat je akcenat na vrhunska vina i ponudu iz Srbije.

Tako je publika mogla da proba 6 vina nagrađenih na ovogodišnjem Decanter takmičenju u Londonu, ali i da čuje o pravilima učešća i ocenjivanja, kao i o tome kako se gradi uspeh.

„Vinsko blago Srbije“ bila je radionica na kojoj su posetioci zaista uživali, jer su slušali o tome koja su to autohtona, lokalna, a koja (novo)stvorena vina u Srbiji plene svetsku scenu i probijaju se svojom posebnosti. Koliko je važno raditi na promociji naših vina i koliko se proizvođači

trude da osvoje i kvalitetom i etiketom, razgovaralo se i degustiralo, a jedan od učesnika radionice između nekoliko stranaca, Belgijanac, inače dobar poznavać vina kaže:

- Uživao sam na ovim radionicama. Izuzetna prezentacija, ali i vrhunska vina iz Srbije su za mene pravo otkriće. Sviđaju mi se vaša vina koja do nisam imao priliku da probam na drugim mestima, posebno me oduševila Seduša i bilo mi je drago da naučim nešto o ovoj staroj sorti grožđa iz koje se dobija dobro vino, a koje se neguje samo na ovom prostoru.



