



Tema pod nazivom: Brendiranje u vinskom turizmu, okupila je drugog dana drugog Novosadskog salona vina, sladokusce koji uz vino traže dodatni izazov, zanimljivosti kulturnog, istorijskog, autentičnog sadržaja.

Predavač, **mr Mirjana Maksimović**, svojim prepoznatljivim šarmom u prijatnoj, gotovo porodičnoj atmosferi, predstavila je projekat Carigradski (Carski, Moravski, Velika džada) vinski drum, danas najbliži koridoru 10, koji je grubo pratio liniju današnjeg autoputa Beograd - Niš. Ovom radionicom obuhvaćene su vinarije, ali i kulturne, istorijske, arheološke, privredne i druge znamenitosti. Pored desetine vinarija do kojih se stiže upravo ovim putem, tu je i Viminacijum, najveće arheološko nalazište u Evropi, brojne crkve i manastiri, među kojima i Ravanca, zadužbina Cara Lazara, prvog srpskog somelijera (tada u zvanju peharnika, vinonoše, vinotoče), koje je istorija zabeležila, palanke, utvrđenja, česme, izvori lekovitih voda, banje... Vinsko-kulturno-gastronomskog sadržaja bila je i prezentacija, a vino odličan izgovor za priče o bogatom srpskom nasleđu.

Epopeja Carigradskog vinskog druma započinje Carigradskom kapijom na današnjem Trgu Republike u Beogradu, a završava se Beogradskom kapijom u Istanbulu (Carigradu).

Prvo vino koje su prisutni mogli da degustiraju bilo je vino mlade **Vinarije „Savić“** (2017) iz Pirota. Vinske etikete, koje prate tradiciju pirotskog ćilima, nose zanimljiva imena, Ódom - Rose, Evé - Chardonnay, Quo - Riesling, te Té - Sauvignon blanc koji je publika imala priliku da degustira. Vinarija „Savić“ godišnje za sada, proizvodi 8.000 boca, koje sve završe u pirotkim restoranima. Na ovoj radionica vino iz ove vinarije se prvi put javno pojavilo pred publikom van Pirota.

Vinarija „Čaša vina i priča“ udaljena pedesetak kilometara od Niša, opredeljena je za stvaranje vinske priče oko male vinarije za velike ljubitelje vina. Svaka berba ima svoju priču i neguje vinski turizam u izvornom etno okruženju. Ovom prilikom degustirana je Šesta priča, iz 2018. godine, sorte Panonija. Karakterno, elegantno, harmonično belo vino moćne strukture, intenzivne žute boje, zelenkastog odsjaja. Odlikuju ga izražajne arome zelenih jabuka, limete i zrele dunje dok sveže, hrskave kiseline daju odličan balans voćnoj slasti. Ovo je priča o potpunom predavanju užitku.

Prema smederevskom defteru iz 1516., u ataru sela Goloblok (kod Smederevske Palanke), nalazilo se i selo Vinik. Kako mu samo ime kaže najveći prihod meštani su ostvarivali od vina. Danas se na tom potezu nalaze vinogradi **Vinarije „Despotika“**. Vino Morava iz 2017., iako istog roditeljskog para kao Panonija, uz neka genetska razilaženja, dobro ohlađena rađa sumnju da se u čaši nalazi Sauvignon, zemljastih, zelenih aroma, ali kako se greje sve više prevladavaju cvetni tonovi. Interesantno da koliko god da ga pijete čini vam se da pijete

različita vina.

Vino Žuti cvet iz 2018., vranjanske **Vinarije „Aleksić“**, koja se nalazi na adresi, još uvek za stare Vranjance važećoj, Carigradski drum, je bila još jedna premijera na radionici, i dobra prilika za podsećanje na legendu o Žutom cvetu, omiljenom mirisu Vranjanaca. Ona kaže da je, pred kraj Prvog svetskog rata, tuda prolazila francuska vojska, a jedan od vojnika, videvši baku kako sadi cveće, pozdravio ju je svojim maternjim “Bon jour!” - „Nije to sine božur, to je žuto cveće!“, odgovorila mu je starica, pogrešno ga razumevši. Od tada je žuto cveće zaštitni znak Vranja i nalazi se na gradskom grbu, zastavi i na vinskoj boci Vinarije Aleksić.

Peto vino na Carigradskom vinskom drumu bilo je Virtus Rose (2018) ponos **Vinarije Virtus** i

njeno pravo umetničko delo. Ono potiče od grožđa iz vinograda na potezu Viteževo, između Žabara i Svilajнца, 15 kilometara od autoputa Beograd - Niš. Virtusov Rose je intenzivnog mirisa crvenog bobičastog voća, maline i crvene ribizle koje potiče od Prokupca i začinskog mirisa Cabernet Sauvignon-a. U ukusu preovlađuje voćnost i svežina, sa malo zaostalog šećera, što stvara pravu harmoniju ukusa ovog vina. Najbolje ide uz gastronomski specijalitet - prasetinu Svetog Marka, nazvanoj prema legendi po kojoj su mošti ovog sveca u Veneciju prenete u svinjskoj koži.

Jagodinska **Vinarija „Piano“** situirana je u vinogradarskom rejonu Tri Morave u Jagodinskom vinogorju u koji je utkana simbolika, jer se Carigradski drum, u svom središnjem delu, naslanjao na ove reke koje su često plavile i menjale tok. Svojom vinskom filozofijom Vinarija „Piano“ nastala 2010. godine, više je komercijalne nego tradicionalne orijentacije. Posедуje lepu degustacionu salu i vina vredna pomena. Iz ove vinarije je stigao Merlot (2013), suvo crveno vino lepe arome crnog, zrelog šumskog voća, rubin crvene boje, sa finim taninima i živahnim kiselinama koji mu obezbeđuju dug vek i sjajan razvoj u boci.

Sedmo vino bilo je Indigo iz 2017., 100% sorte Regent, jedino organsko vino na radionici, iz **Vinarije „Plavinci“**, u Plavincima nadomak Grocke, dvadesetak kilometara istočno od Beograda, osnovane 2014. godine. Regent je jedno retko otporno grožđe od kojeg može da se dobije gusto crveno vino mediteranskog stila. Stvorili su ga Nemci da mogu da prave upravo takva vina u svojim hladnim vinogradima. Ovo vino se još nije pojavilo na tržištu i bilo je još jedno premijerno iznenađenje ove radionice.

Radionicu je pratio i gastro meni, za koji je bio zadužen **restoran „Beskraj“ u Petrovaradinu**, jedino mesto za sada sa menijem - Carigradski vinski drum, hranu srednjovekovne Srbije, čiju je rekonstrukciju uradio Artis centar iz Beograda. Oni su pripremili „carigradske hlepčice“ od tri vrste brašna i tri vrste začina, ne računajući so: lanenog semena, kima i kardamoma, kao i pečenje „prasetinu Sv. Marka“ za koju se koristi kombinacija bibera, karanfilića i meda.

Za slatki doživljaj potrudila se **Chocolatera iz Novog Sada** i pokazala da se crna čokolada sa marcipanom i suvom šljivom, jednim od 18 proizvoda iz ovog pogona prirodnih, ručno rađenih delicija, odlično slaže uz organska vina.

I jedna sasvim lična opaska. Na radionicama, predavanjima i sličnim formatima koje vodi mr Mirjana Maksimović uvek dobijete mnogo više od onoga po šta ste došli.



