



Vinarija Adamović iz ljupkog fruškogorskog mesta Banoštor, kojem sve više pristaje prefiks vinski, jedna je u nizu mladih vinarija koja zavređuje pažnju vinske publike. Osnovana 31. januara 2018. godine, posle samo dve godine prisustva na vinskoj sceni osvaja još jedno značajno priznanje - Veliku zlatnu medalju za Chardonnay iz berbe 2018. (96,50 poena), u konkurenciji, od 354 uzoraka na nedavno održanom 23. Međunarodnom januarском sajmu vina u Temerinu.

- Igram slučaja prvi put smo na ovom festivalu pošto smo čuli da je ovo takmičenje popularno i dobro posećeno. Prijatno smo iznenađeni organizacijom festivala, izborom stručne ocenjivačke komisije, vrunskom konkurencijom i nosimo zaista divne impresije sa ovog događaja i sigurno da ćemo se pojaviti i sledeće godine i to sa više uzoraka. Prezadovoljni smo priznanjem za naša tri vina, Roze (cuvée Muskat Hamburg, Cabernet Sauvignon, Merlot), koje je osvojilo srebro, za Rajnski Rizling iz berbe 2018 - zlatnu medalju i Chardonnay, berba 2018 - pobednik u konkurenciji belih vina - kaže Rade Adamović, vlasnik vinarije „Adamović“.

Međutim, nikoga nije iznenadilo postignuće ovog vinskog „novajlije“ s obzirom na to odakle dolazi i ko su mu bili mentori. Vinarija „Adamović“ samo je još jedna u nizu koja potvrđuje izuzetnost banoštorskih terena za uzgoj vinove loze, vinograda smeštenih na zapadnim padinama Fruške gore, tik uz Dunav. Zbog refleksije sunca s površine reke, grožđe ovde ranije sazreva i slađe je, kako kod belih tako i crnih sorti. Pitoma klima, specifičan sastav zemljišta, utiču da banoštorska vina budu posebna.

- Ja sam u vinariji zadužen oko podruma i u ulozu sam enologa, a moj otac, Milenko Adamović, ima ulogu agronoma i vodi brigu oko vinograda. Imamo oko 14.000 čokota, na blizu 2,5 hektara. sa sortama Italijanski i Rajnski Rizling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot i Muskat Hamburg. Osim pet sortnih vina, ove godine na tržištu će se pojaviti i šesta etiketa iz naše vinarije - Ružica (Muskat Hamburg), izuzetno prijatno vino namenjeno prvenstveno ženama, kao naš pokušaj povratka tradiciji, za koju se neizbežno vezuje kvalitet - objašnjava naš sagovornik, i ne propušta da istakne veliku ulogu u njegovom vinskom odrastanju Milana Šijačkog, vlasnika vinarije „Šijački“, velikog znalca i čoveka, koji mu je nesebično preneo svoja ekološka iskustva, a koji nije više među nama, i dodaje:

- Svima nama Milan Šijački je bio veliki tata, svima nam je govorio ono što je govorio i svojoj deci.

Vinarija „Adamović“ će već s proleća planira promene, prvo u širenju površina vinograda, kasnije i u proširenju same vinarije. Planiraju se novi zasadi Italijanskog Rizlinga, klon sk-54 (Institut Sremski Karlovci) i Muskat Hamburga. Za drugu fazu predviđen je Cabernet

Sauvignon.

Vinarija je najnoviji segment iz korpusa delatnosti porodice Adamović. U neposrednoj blizini Banoštora, u vikend naselju Koruška, nalazi se hotel&restoran „Atos“, poznat po atraktivnom ambijentu i terasama s pogledom na Dunav, gastronomskoj ponudi u kojoj se izdvajaju riblji specijaliteti, gulaši, paprikaši, razna pečenja kao i širok izbor hrane iz nacionalne kuhinje. U poslednje vreme na vinskoj karti nalaze se i vina iz porodične produkcije.

