



Početkom marta, naše najprestižnije zimsko turističko odredište - Kopaonik, bilo je mesto susreta predstavnika Republičke i Pokrajinske vlade, lokalne samouprave, PKS i PKV, privrednika, reprezentativnih proizvođača prehrambenih proizvoda, vina i rakija sa teritorije cele Srbije, koji su učestvovali na VI Winterfest Ski&Wine Festival, u hotelu Grand, u organizaciji Udruženja „Interfest“ iz Novog Sada i MK Mountain Resort.

Osim izložbenog Salona na kojem su svako veće proizvođači - učesnici, imali priliku da gostima na Kopaoniku predstave svoje proizvode, stručnih panela na temu poljoprivrede i s njom u vezi zakonskih regulativa, poslepodnevni termini su bili predviđeni za radionice, na kojima su posetioci mogli i praktično da degustiraju neke od predstavljenih proizvoda, uz pitke priče koje su to pratile. U petak radionicu pod nazivom „Vinski put Fruške gore“, vodila je Msc preduzetništva u turizmu, gospođa Jasmina Beljan Iskrin, višegodišnja direktorica TOO Sremski Karlovci, mesta koje slovi za srpsku prestonicu vina sa 17 registrovanih vinarija. Gospođa Beljan Iskrin je podsetila da su vinski putevi trasirani zahvaljujući angažovanju resornog ministarstva, Turističke organizacije Srbije i vinara, a jedan od sedam vinskih puteva je vinski put Fruške gore. Ona je podsetila da se na teritoriji Fruške gore trenutno nalazi 40 registrovanih vinarija za primanje gostiju, a da je sve počelo postavljanjem turističke signalizacije, info-tabli, zatim je rađeno na kreiranju tematskih vinskih ruta, formiranju jedinstvene baze podataka, kao i izradi promotivnog materijala.

Paralelno sa vinskim, razvijani su i programi za promociju komplementarnih vrednosti, kao što su kulturno-istorijsko nasleđe, fruškogorski manastiri, spomenici, prirodne lepote, izletišta, Dunav, Banja Vrdnik itd. Festivali: Berbanski, Banoštorski dani grožđa i Pudarski dani, Dani kuglofa, kulturni događaji, doprineli su da ovaj rejon zabeleži 40.000 registrovanih degustacija godišnje. Ovu priču pratila su vina, ovoga puta degustacija Karlovačkih vina: SILA, Instituta za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima, Poljoprivredni fakultet u Novom Sadu, SILA Vinarije „Petrović“, ITALIJANSKI RIZLING Vinarije „Vinum“, CABERNET FRANC Vinarije „Paralela“, CABERNET OZZ „Benišek - Veselinović“, BERMET Vinarije „Vinum“, a sve to su zasladili kuglofi, od suvog voća i marcipana, bele čokolade, i badema i po originalnoj recepturi, kuglof od čokolade sa dodatkom Bermeta, koje je izradila, i njima prisutne počastila Katica Biber Šnur, vlasnica radionice GEA, Sremski Karlovci. Kao i sve drugo, i ovaj segment Winterfest-a imao je edukativni karakter, pa je ova sesija završena degustacijom rakije od kruške OZZ „Benišek – Veselinović“, sugerišući sve prisutniji trend na našem prostoru, da se ukusan obrok nastavi uživanjem u nekoj od voćnih rakija, po kojima je Srbija itekako poznata. Dilema, aperitiv ili didžestiv, po navodima većine proizvođača vina i rakija, prisutnih na ovoj radionici, koji su prezentovali vina iz vinarija iz kojih dolaze, više ne postoji, jer dobra domaća rakija na kraju

obroka pomaže varenje i nedvosmisleno utiče na kvalitetniji gastro doživaljaj.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:  
[https://www.facebook.com/topsrbija/media\\_set?set=a.1986505054696311.1073744134.100000105079334&type=3&pnref=story](https://www.facebook.com/topsrbija/media_set?set=a.1986505054696311.1073744134.100000105079334&type=3&pnref=story)



