



Hotel „Grand“ Kopaonik bio je domaćin VI Winterfest Ski & Wine Festivalu, konferenciji uz Salon vina i gastronomije koja je u organizaciji Udruženja „Interfest“ održana od 01 - 04. marta. Izlagači iz svih krajeva Srbije, imali su priliku da svako veče gostima Kopaonika, uoči 25. Biznis foruma, predstave izbor najboljih poljoprivrednih prehrambenih proizvoda iz Srbije. Sa onim što je na Salonu moglo da se vidi i kupi, tokom radionica, organizovanih u poslepodnevnim terminima, posetioци su mogli da upoznaju i degustiraju.

Trećeg dana Winterfest-a, bila su predstavljena „Vina kojima je potrebno vreme“, poznatijim na ino nego na domaćim tržištima. Druga radionica se odnosila na uparivanje sireva, sa Salona i vina. Radionicu je vodio Nemanja Papić, redovni predavač Udruženja somelijera Srbije SERSA i konsultat u „Iris“ New Balkan Cuisine restoranu u Beogradu. Nemanja Papić je svoju priču započeo konstatacijom, sa kojom su se svi prisutni složili, da Srbija nema izgrađen vinski identitet, i da je još uvek zemlja rakije, kajmaka, kulena i sarme. Po njegovim rečima vino traži priču, a da je Srbija svoju, u želji da nadoknadi prazninu od 20, 30, 50 godina zamiranja vinogradarstva, pa samim tim i vinarstva, potpuno zapostavila. - Danas je naglasak na autohtonim sortama vezanim za određenu regiju, kojih nema nigde drugde na svetu. Zato je potrebno priče o Chardonnay-u, Sauvignon-u zameniti pričama o Tamjanici, Prokupcu i drugim - istakao je Nemanja Papić, i predstavio one sorte koje, iako kvaliteta dostojnog predstavljanja na svetskom tržištu još traže mesto kod vinogradara, vinara i vinske publike u Srbiji.

Prva sorta koja je predstavljena bila je JAGODA Botunjac, Podrum „Botunjac“, za koju gospodin Kosta Butunjac, koji ju je „spasio“ od nestajanja, tvrdi da je bila od samog početka vinogradarstva u Župi.

FURMINT Vinarije „Dukay-Sagmeister“, kojeg ima na sve strane, ali najverovatnije vodi poreklo sa Fruške gore, gde je nekada bio simbol, danas je praktično iščezao. Ovo vino nalazi se na vinskim kartama nekih od najprestižnijih restorana u Budimpešti.

Među odabranima, našla se i SEDUŠA, iz Vinarije „Šijački“, Banoštor, jedina vinarija sa komercijalnom proizvodnjom ovog vina za sada, u Srbiji i svetu.

KADARKA Vinarije „Maurer“ je jedino vino iz Srbije na vinskoj karti restorana s Michelinovom zvjezdicom. Radi se o budimpeštanskom restoranu Onyx i Kadarki proizvedenoj iz najstarijeg zasada te autohtone sorte na svetu (1880), ne tako davno vodeće po zasadima na severu naše zemlje.

PINOT GRIGIO iz Vinarije „Baša“ sa Fruške gore - vrhunska sorta za vrhunska vina namenjena da se uživa u hrani, kojeg još nema na tržištu.

Na kraju predstavljeno je vino Decius (PINOT NOIR) Vinarije „Imperator“ iz Neština, dokaz da su u Srbiji sve prisutnija vrhunska vina od autohtonih sorti, a donedavno orange i prirodna vina

iz dana u dan kvalitetom i raznolikošću zavređuju sve veću pažnju. Druga radionica na temu slaganja vina i sireva prisutnima je dala mogućnost da svako na svoj način, a prema vladajućim kriterijumima, vina: SAUVIGNON BLANC iz Vinarije „Vinum“, SILA Vinarije „Petrović“, GRENACHE BLANC i CABERNET FRANC Vinarije „Tikveš“, CABERNET FRANC vinarija „Paralelele“, VLADIKA (kupaža u kojoj dominira Vranac, Cabernet Sauvignon i Merlot) „Plantaža“, CABERNET SAUVIGNON „Vinoprodukt“ Čoka i TRAMINAC kasna berba Vinarije „Bikicki“, Banoštor, upare sa sirevima iz PG „RADIŠIĆ“ iz Čuruga (Žabalj), Pirotkim kačkavaljem (Pirot) i Friškim jazačkim sirom (Jazak). Ne treba tražiti razlog zbog čega su obe ove radionice bile odlično posećene i zbog čega su trajale znatno duže od predviđenog.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

https://www.facebook.com/topsrbija/media_set?set=a.1987928837887266.1073744136.100000105079334&type=3





