



Smešteni na padinama gde stoluje čista priroda, sa pogledom na šumu i okolna brda, na potezu Galamoš, iznad živopisne fruškogorske varošice Vrdnik, na 2,2 hektara, nalaze se vinogradi gospodina Dragana i njegovog sina Vuka Miljevića.

Tamo se od sorti grožđa; Traminac mirisni, Crni Burgundac i Hamburg Muskat proizvode vina: Traminac mirisni (belo, suvo), Pinot Rose (od Burgundca crnog) i Pino Noir. Naredna berba iznedriće još jedno vino Rose - Muskat Hamburg.

Sva vina mogu se degustirati i kupiti u Podrumu "Miljević" u Starim Ledincima, na 12 km od Novog Sada, u srcu Nacionalnog parka Fruška gora, odakle je i počela njihova etno priča.

Pre devet godina, šestočlana porodica Miljević (Mia i Dragan i njihova deca: Ina, Vuk, Tara, Gala) odlučila je da, kao ljubitelji prirode i zagovornici zdravog načina života, osnuju etno kutak.

U sklopu Etno domaćinstva "Miljević" nalazi se: - vinski podrum i sala za degustaciju, koja može da primi 50 gostiju;

- 5 komfornih dvokrevetnih soba (sa mogućnošću punog pansiona, polupansiona ili noćenje sa doručkom);

- restoran sa domaćom kuhinjom, gde gosti mogu da probaju nekoliko vrsta sireva i specijalitete, kao što je meso ispod sača sa povrćem, koje lično priprema domaćin. Hrana i piće su iz njihove domaće proizvodnje.

U okviru domaćinstva organizuju se kulinarske radionice gde se u skladu sa prirodom i savremenim trendovima pripremaju čorbe i pite od koprive i sremuša, salate od maslačka, bokvice, cikoriје...

Organizuju se i umetničke radionice.

Za pristalice aktivnog odmora, organizuju se pešačke ture do okolnih manastira; za jedan sat pešačenja može se stići do Irškog venca, za sat i po do Vrdnika.

Sledeći korak koji planiraju Dragan i Vuk Miljević, je da za određene grupe, organizuju izlet od etno domaćinstva do vrdničkog vinograda, sa degustacijom vina u vinogradu i po želji gostiju, radom u vinogradu, kako bi "okusili" čari i težinu vinogradarskog posla. Po dogovoru, biće moguć i piknik-ručak (paprikaš, gulaš...).

