

f e s t i v a l s r p s k i h v i n a



VINOV dan

6. i 7. jun

VELIKA SALA HOTELA RUBIN

KRUŠEVAC 2008

WORLD
OF
WINE
by Zoran
Dordenc

www.vinovdan.com

PODRUM
www.podrum.org



VINO ZUPA

KOMERCIJALNA BANKA

f37info.net



VINO ŽUPA

DOBRO VINO - ŽUPSKO VINO



A.D. "VINO ŽUPA"
Kruševačka 36, Aleksandrovac, Srbija

tel. +381-37-552-409, 552-002 fax. 552-213, 552-258
www.vinozupa.com e-mail: marketing@vinozupa.com, vinozupa@ptt.yu



Dragi prijatelji,

Uvek kad počne priča o vinu kao da nedostaju dovoljno velike, tople i snažne reči. I onda krenu... U sećanje duboko urezane neprospavane noći, prvi poljupci, neki krajevi i neki počeci, trešnje, jabuke, jorgovani, pupoljci, nežnosti, sreće i nesreće. VINO donosi i odnosi mudrost. Mnogo je reči prosutih u slavu vina. Mnogo je stihova nastalo, ali i sagorelo u vilovitim vinskim tminama.

A vina iz Srbije imaju svoje priče, svoj miris i boju, svoje nesanice i svoja svitanja. Po tom tragu krenuli smo u pustolovinu koju smo nazvali VINOVDAN, željni da dopremo do najdaljih i najskrivenijih dubina, do radosti koju srpska vina sa sobom nose, do prijatelja, nadanja i ljubavi...

U poplavi uvoznih vina i uvoznika koji se trude da zauzmu svoje mesto na sve zanimljivijem srpskom tržištu, Festival srpskih vina VINOVDAN je pokušaj da se javnosti prikaže ono najbolje iz vinarstva Srbije. To je razlog zbog kojeg na VINOVDAN-u nema stranih vina i izvikanih svetskih brendova. Ideja Festivala je promocija najboljih srpskih vina i vinske kulture Srbije na način koji dolikuje njihovom visokom kvalitetu, i na mestu koje nosi sa sobom težinu tradicionalnih vrednosti.

Rast i razvoj vinarstva u Srbiji je poslednjih godina očigledan, i jasno se oseća potreba za prikazivanjem dostignuća domaćih proizvođača i na ovaj način. Stoga, po prvi put ove godine u Kruševcu, VINOVDAN počinje da živi u slavu onih vinogradara i vinara koji su svoju sudbinu odredili i vezali je za čokot, grozd i čudesno vino.

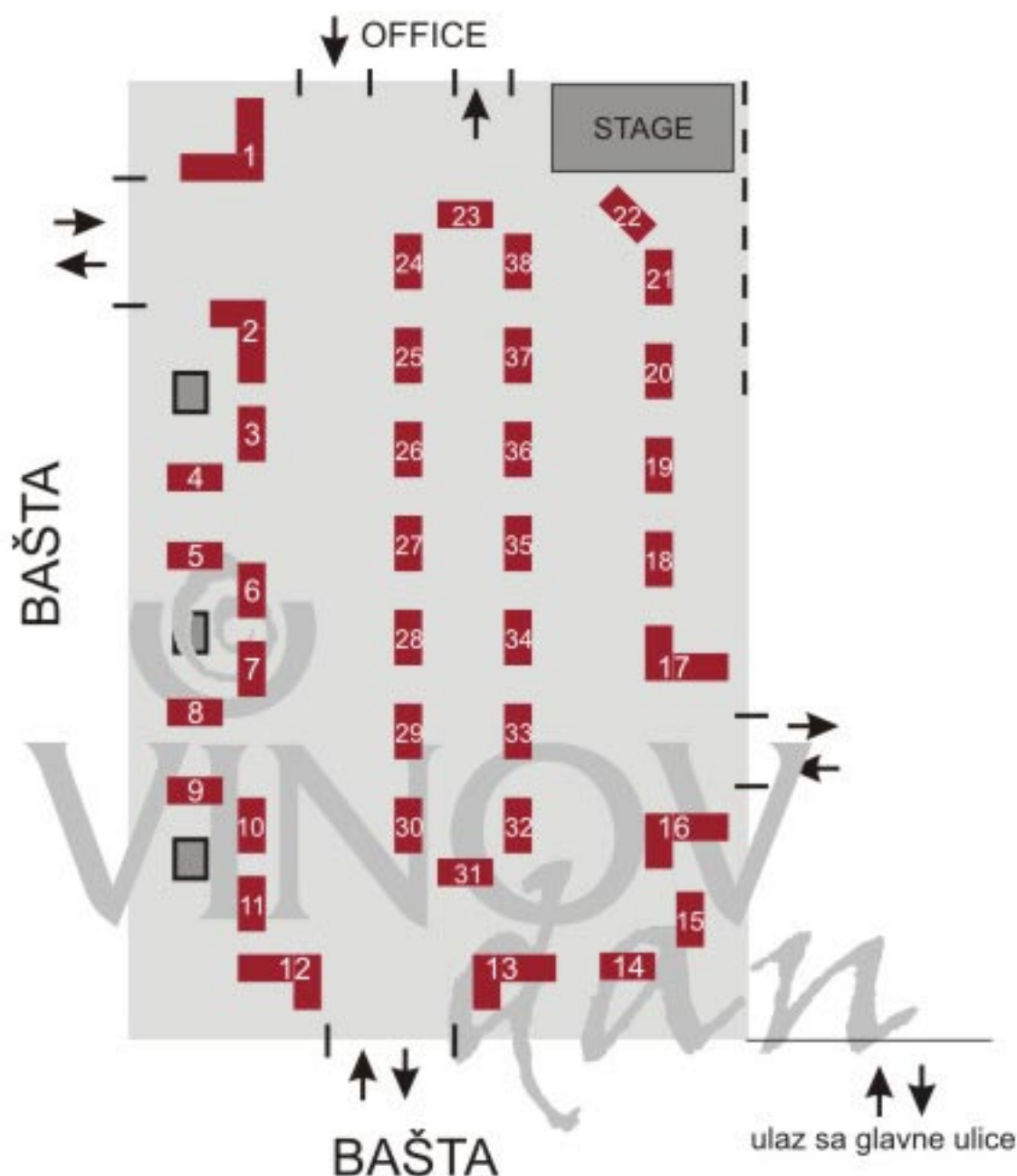
Dobro nam došli u Kruševac, dragi prijatelji. Zajedno sa nama, radujte se svakom susretu, svakoj kapljici i svakoj reči, svakoj dobroj misli i svakom otvorenom pogledu koje sa nekim podelite na VINOVDAN-u. I ako ovde pronađete makar delić svojih snova, dodajte nam i sledeći put da ih još jednom pretočimo u stvarnost.

Živeli i zdravi nam bili!

Organizatori VINOVDAN-a

Saša Paunović
Dragan Stefanović
Lidija Mičić

SPISAK IZLAGAČA - VELIKA SALA HOTELA RUBIN



- | | | |
|----------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 Vino Župa | 14 Vinogradi i vinarija Miletić | 27 Vinarija Živković |
| 2 Vinarija Čoka | 15 Stolina | 28 Bojoni d.o.o. |
| 3 Levački grozd | 16 Podrumi manastira Tvrdoš i Herceg vino | 29 Bojoni d.o.o. |
| 4 Levački grozd | 17 Udr. vinara, vinog. i voć. Župskog kraja | 30 Vinarija Aleks |
| 5 Mačkov podrum | 18 Podrum Botunjac | 31 La Golosa |
| 6 Mačkov podrum | 19 Porodična vinarija Veličković | 32 Vinum d.o.o. |
| 7 Proiz. buradi Cvetković | 20 Wineco - Podrum Radenković | 33 Braća Rajković |
| 8 Proiz. buradi Cvetković | 21 Vinska kuća Minića | 34 Vinarska kuća Spasić |
| 9 Podrum Aleksandrović | 22 Meso Šopalović Mačkat | 35 Vinarija Ivanović - Aleksandrovac |
| 10 Podrum Aleksandrović | 23 Poljoprivredna stanica Kruševac | 36 Podrum Mihajlović |
| 11 Mali podrum Radovanović | 24 Vinarija Panić | 37 PODRUM (www.podrum.org) |
| 12 WOW | 25 Podrum Dajić | 38 PODRUM (www.podrum.org) |
| 13 Podrum Janko | 26 Vinski podrum Ivanović - Negotin | |

KOMERCIJALNA BANKA

info.net

VINO SUPA

Organizatori
prvog
festivala
srpskih vina

PODRUM
www.podrum.org

WORD
OF
WINE

ESPERO

Market. agencija
D. sindikata III/9
Kruševac
037/ 44 99 45
065 37000 99

POSITIVE

Market. agencija
Oblićeva 56
Kruševac
037/ 445 333
065 37000 66

PARNAS

Dizajn studio
Laze Pačus 32
Kruševac
064 127 48 03

Svečano otvaranje: petak, 6.juni u 12:00 (velika sala hotela Rubin)

Program za petak, 6.juni

Izložba vina: 12:00 do 20:00 časova (velika sala hotela Rubin)

Prateći program: 12:00 do 23:30

Predavanja i degustacije: 12:00 do 17:00 (banket sala, na spratu)

Zabavni program: 12:00 do 17:00 (mala scena u BID zoni)

Muzički program: 17:00 do 23:00 (scena u bašti hotela Rubin)

Program za subotu, 7.juni

Izložba vina: 11:00 do 19:00 časova (velika sala hotela Rubin)

Prateći program: 12:00 do 23:30

Predavanja i degustacije: 12:00 do 15:00 (banket sala, na spratu)

Aukcija u dobrotrvorne svrhe: 16:00 do 17:30 (banket sala, na spratu)

Zabavni program: 12:00 do 17:00 (mala scena u BID zoni)

Muzički program: 21:00 do 23:00 (scena "Pod lipom" - dvorište KPZ)

U muzičkom delu programa učestvuju:

Groš, Teodulia, ZAA, pevački ansambl Biser, orkestar harmonika, etno pevačke grupe...

Vino festivala: SHIRAZ – Vinogradi i podrum Milojević

Odlučili smo da povodom rođenja VINOVDAN-a imamo i ekskluzivno vino Festivala. Pri izboru za vino koje će nas predstaviti na pravi način opredelili smo se za SHIRAZ iz Vinograda i podruma Milojević. Razloga ima mnogo, ali je na prvom mestu bio kvalitet i želja za novim ukusima. Iz berbe 2007. proizvedeno je samo 650 boca izuzetnog kvaliteta.

Upoznajmo ovo vino kroz kratku priču.

Shiraz, ili Syrah (u zavisnosti iz kog dela sveta stiže), je sorta koja je dobro poznata širom planete, a najviše se gaji u Australiji, Francuskoj, Čileu, Argentini i Americi. U Srbiji ima malo zasada ove sorte koja može da nam da velika vina.

Genetska istraživanja govore da je poreklo sorte francusko, ali ima i dokaza koji kažu da sorta nije autohtona, i da potiče sa drugih prostora. Shiraz je ime drevnog persijskog grada, grada koji se pominje na najsvetlijim stranicama istorije vina.

Ranije je ovo grožđe često korišćeno kao dodatak tamnim sortama za oplemenjivanje boje i ukusa. Tek u novije vreme se od njega proizvode vrhunska vina, a jedno od njih je sada i pred Vama.

Shiraz je susret i toplina, strast i ljubav. Ovaj, koji je izabran da bude vino prvog VINIVDAN-a, je retkost na vinskoj karti Srbije, i predstavlja izuzetno dostignuće u vinarstvu. Proizvodi se iz ekološki čistih vinograda, od najboljeg grožđa. Intenzivno voćnog ukusa, bogatog karaktera i strukture, mekan i zaokružen u prkos značajnom sadržaju tanina i karakterističnom mirisu začinskog bilja.



Vino Župa a.d.
Kruševačka 36,
Aleksandrovac
Tel: (037) 752-194, 752-409
Fax: (037) 752-258, 752-213
www.vinozupa.com

Medaš crni
AS crnjak
Kratošija
Vranac
Župsko crno
Rose
Ružica
Graševina
Medaš beli

Rizling
Župski rizling
Smederevka
Zlatni rizling
Kupinovo vino
Vino od maline
Vino od borovnice
Vino od višnje
Vino od jabuke

Vinoprodukt Čoka
Korzo 10, Subotica
Tel.+381 24 665 566
www.vinarijacoka.co.yu

Cabernet Sauvignon
Merlot Čoka
Muskat Otonel

Ždrepčeva krv
Kastel
Di Luna Sangrija

Levački grozd d.o.o.
Radiša Simić, Oparić
Tel.+381 35 722 625 : Fax.+381 35 722 625

Crni biser
Beli biser

Mačkov podrum
Nova II 6, Novi Sad
Tel. +381 21 716 611
sagrina@neobee.net

Merlot
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Proizvodnja buradi Cvetković
Modrica Kruševac
Tel.+381 37 635 175 : Mob.+381 64 162 80 46

Burad

Podrum Aleksandrović
Vinča, Topola
Tel.+381 34 826 138
www.podrumaleksandrovic.co.yu

Harizma 2007
Oplenac 2007
Trijumf 2007

Varijanta 2007
Euforija 2007

Mali podrum Radovanović
Dositejeva 10, Krnjevo
Tel.+381 26 821 085
podrumradovanovic@neobee.net

Cabernet Barrique
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Rajnski rizling

Rose
Muscat
Chardonnay 2007

WOW Winery
Josipa Kolumba 33, Palić
Tel.+381 24 603 000
www.wowwinery.com

WOW Pinot Grigio
WOW Pinot Blanc
WOW Chardonnay

WOW Pinot Noir
WOW Merlot
WOW Cabernet Sauvignon

Vinarija Janko
Šalinačka bb, Smederevo
Tel.+381 26 61 33 40
www.vinjanko.com

Smederevka
Zapis
Misija

Adut
Zapis Red

Vinogradi i vinarija Miletić
Oparić – Levač
Tel.+381 35 722 586
www.podrummiletic.com

Impresija Riesling
Impresija Merlot

Stemina d.o.o.
Pana Đukića 2, Trstenik
Tel. +381 37 711 694
stemina@sbb.co.yu

Minna
Panta Rei
Stephanos

Podrumi manastira Tvrdoš
Republike Srpske 37, Trebinje,
Republika Srpska, BiH
Tel.+387 59 273 910
www.tvrdos.com

Tvrdoš Vranac
Tvrdoš Cabernet
Tvrdoš Žilavka

Herceg vino
Bul. Nikole Tesle 30A, Zemun
Tel. (+381 11) 319 0052

Luča
Mediteran
Vizantija

Udruženje vinara i
vinogradara i voćara Aleksandrovac
29.novembra, p.fah 59, Aleksandrovac
Tel.+381 37 552 993
abczupa@ptt.yu

1. VINARIJA ĐORĐEVIĆ
·Midino belo
·Midino crno
·Midin rizling
2. ĐURĐEVIĆA VINO
·Rizling italijanski
·Stari grozd (crno vino)
·Tamjanika
3. VINSKA KUĆA BLAGOJEVIĆ
·Orfej crveni
·Orfej beli

4. VINARIJA ČOŠIĆ
·Kaberne sovinjon
·Merlo
·Rajnski rizling
·Ružica
·Vranac
5. VINARIJA NIKIĆ
·Prokupac
·Rajnski rizling
6. VINARIJA JOTIĆ
·Malo belo
7. PODRUM MILETIĆ
·Zlatna kruna
Rana zora

Podrum Botunjac
Donje Zleginje, Aleksandrovac
Tel.+381 37 764 391
miljanabo@ptt.yu

Pino Botunjac
Rasplet

Porodična vinarija Veličković
Miletine bune 4/14, Kruševac
Tel.+381 37 455 023
vinoprestige@podrum.org

Prestige Rose
Prestige Riesling

Podrum Radenković
Zadarska 7, Beograd
Tel.+ 381 11 26 20 090
wineco@eunet.yu

Biserni Sauvignon Blanc Barrique
Biserni Chardonnay
Biserni Rhine Riesling
Ružica
Carigrad

Vinska kuća Minić
Tržac, Aleksandrovac
Tel.+381 37 751 612
mmmoma@ptt.yu

Dorotej
Prokupac
Tamjanika Barrique
Tamjanika kasna berba
Tamjanika stota suza
Ružica žar

Meso Šopalović
Tel.+381 64 44 555 60

Suvomesnati proizvodi

Poljoprivredna stanica Kruševac
Čolak Antina, Kruševac
Tel.+381 37 421 989
kontakt@poljostanica.com

Kontrola zemljišta, voća ...
Laboratorija

Vinarija Panić
Natalije Nikolić 2, Negotin
Tel. +381 19 548 579
vino1@verat.net

Crna tamjanika
Roze
Gamay

Podrum Dajić
K. Miloša Obrenovića 20, Mihajlovac-Negotin
Tel.+381 019 559 163
sasadajic@ptt.yu

Rajnski rizling
Sauvignon Blanc
Gamay
Gamay Barrique
Burgundac crni
Prokupac

Podrum Ivanović, Negotin
Tel. +381 64 13 14 723 dijada@ptt.rs

Bahus
Burgundac

Vinarija Živković
Bože Dimitrijevića 29, Požarevac
Tel.+381 12 226 426
mikizivko@po.sbb.co.yu

Chardonnay
Cabernet Sauvignon
Rajnski rizling
Pelenovo vino

Bojoni d.o.o.
Milošev Kladenac 14b, Beograd
+381 11 3460 037
www.bojoni.co.rs

Sadni materijal

Vinarija Aleks
Paje Markovića 26, Novi Sad
Tel.+381 21 63 38 605
www.vinarija-aleks.co.yu

Bermet beli
Bermet crveni
Ljiljin listić

La Golosa
Čupićeva 28, Kruševac
Tel.+381 37 448 840
info@la-golosa.net

Kafa, palačinke, punila, oprema,...

Vinum d.o.o.
Ilije Ognjanovića 1, Novi Sad
Tel.+381 21 661 9924
vinum@ns.sbb.co.yu

Bermet
Rose
Viner
Zlatni italijanski rizling

Podrum Braća Rajković
Gornje Zleginje, Aleksandrovac
Tel.+381 37 764 453
www.vinarijabracarajkovic.com

Prince Rskavac
Dina
Dina Barrique
Opium
Veliko srpsko
Semillon – Sauvignon
Prokupac
Prokupac Barrique
Italijanski rizling

Vinarska kuća Spasić
Tržac, Aleksandrovac
Tel.+381 763 391
www.vinarijaspasic.com

Despot
Rujno
Tamjanika

Vinarija Ivanović
10.avgust 18, Aleksandrovac
Tel.+381 37 555 033
www.ivanovicvino.com

Prokupac
Tamjanika
Rizling
Petite Rose
Zanos

Podrum Mihajlović
Aleksandrovac
Tel.+381 63 578 650

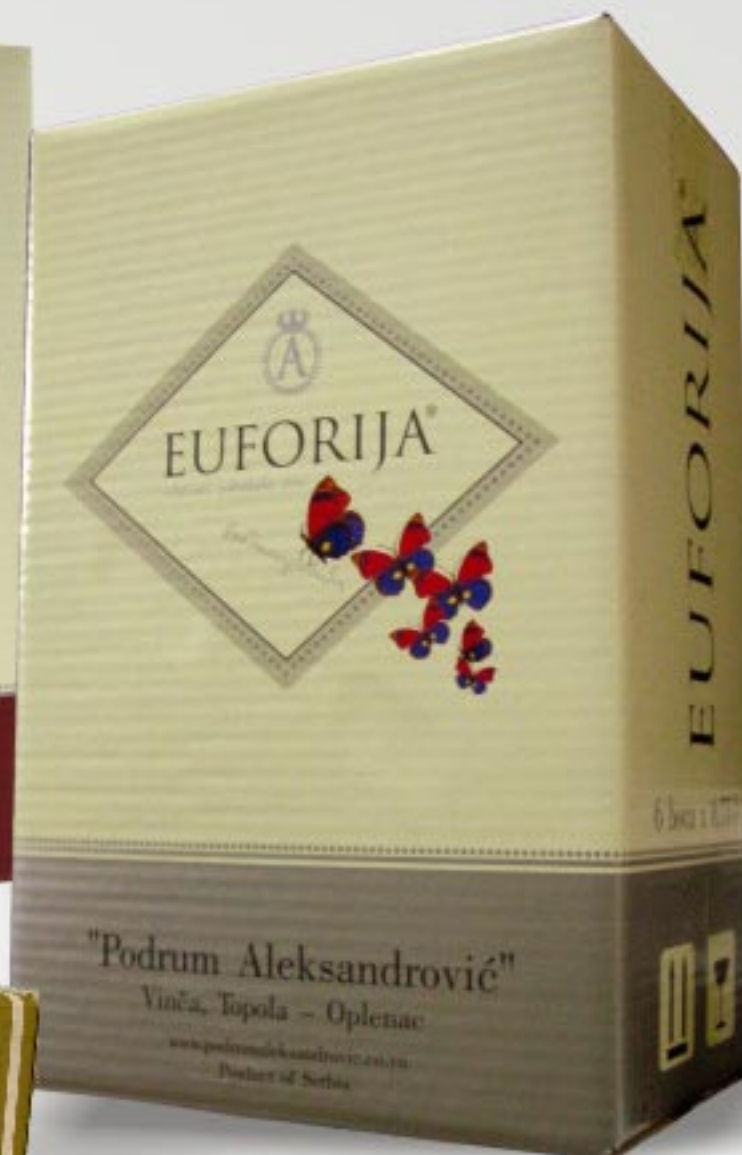
Dragulj
Riesling
Cabernet Sauvignon

PODRUM
www.podrum.org

Dom sindikata III/9, Kruševac
Tel.+381 37 44 99 45, 445 333
Mob. +381 65 37000 99
Mob. +381 65 37000 66

Internet stranica namenjena vinarima i
ljubiteljima srpskih vina.
Distribucija i prodaja vina





metalac
PRINT

Kneza Aleksandra 212
32300 Gornji Milanovac
print@metalac.com
tel.032/770-420 i 032/770-439
fax 032/725-211

metalac
PRINT



037/438-107

Jedinstven spoj ponude internacionalne,
italijanske i nacionalne kuhinje u
prijatnom ambijentu kamin-sale. Restoran
Laterna pruža sve uslove za uspešan
poslovni ili porodični susret.

Radno vreme od 12-24 h.

Adresa: Dragomira Gajića 86

Vinumova
Frankovka
Složna crna vina



Frankovka je vino rubin crvene boje. Na okusu umeren puno sa karakterističnim svinim mirisom koji podsjeća na crveno voće. Odlično se slaže uz testenine sa umacima od mesa, paljeta i naveske, pikantnu ribu, čiretina i tvrdina, rashlađeno na temperaturi 16 °C.

Vinumov
Bermet
Aromatizovano slatko vino



Bermet je aromatizovano slatko vino. To je asahlan i originalan proizvod po kojem su Sremski Karlovci poznati i van zemlje. Spravlja se po tradicionalnoj recepturi. Osnova čini crveno vino koje je aromatizovano dodatkom desetak lekovitih biljaka i pojačano kvalitetnim vinikom destilatom. Servira se na temperaturi od 18 °C, kao aperitiv ili uz desert.

Rose
Složna crna vina



Vino Rose je proizvedeno mešanjem nekoliko vrsta grožđa: Burgundca crnog, Cabernet sauvignona, Merlana i Muskat habsburga. Vino ima blagu muskatnu aromu, harmonično je i piće sa lepo akompaniranim kiselinama. Poslužuje se uz šunka, sir, topli predjela, ribu sa roštilja rashlađeno na temperaturi od 15 °C.



D.O.O. Vinum, Novi Sad
Vinarija Sremski Karlovci
Novi Sad, Ilije Ognjanovića 1
Tel/fax. +381 21 661 99 24, 063 88 78 525
www.vinum-ns.co.yu

VINUM
Poštena adresa

10

Vinumov
Bermet
Aromatizovano slatko belo vino



Bermet je aromatizovano slatko belo vino. Spravlja se po tradicionalnoj recepturi. Osnova čini belo vino koje je aromatizovano dodatkom deset lekovitih biljaka i pojačano kvalitetnim vinikom destilatom. Servira se na temperaturi od 8-10 °C, kao aperitiv ili uz desert.

**Zlatni
talijanski
Rizling**
Složna crna vina



Zlatni talijanski rizling je vino svetlo žute boje, intenzivnog sočnog mirisa. Na okusu je umeren puno sa slatkim odnošom slatki i kiselina i dobrom postojanošću arome. Služi se rashlađen na 10-12 °C uz hladna predjela, bele sireve, pastirku i jela sa roštilja.

Vinumova
Specijalna
RAKIJA SA MEDOM



Specijalna rakija s medom proizvedena je od izvorne rakije koja je obogaćena aromom i ekstraktom trideset lekovitih biljaka, čija je gorčina oplemenjena dodatkom kvalitetnog šumskog meda. Ovo piće može da se konzumira kao aperitiv ali i kao "digestiv" u cilju poboljšanja varenja.

Српски сертифицирани материјал

Предузеће „Бојони“ као лидер у производњи лозног садног материјала у Србији, на Балкану и у Југоисточној Европи у сезони 2008/2009. год. производи СЕРТИФИЦИРАНИ САДНИ МАТЕРИЈАЛ – ПЛАВА ЕТИКЕТА из сопствених матичних засада, што подразумева садницу „А“ категорије најквалитетних сорта са одговарајућим сертификатима, усклађеним стандардима Европске Уније EU- RL 68/ 193 EWG, (ELIT) и ГОСТ-а 2818/89 о садном материјалу Руске Федерације. Гарантујемо 100 % за чистоту сорте као и санитарни статус саднице винове лозе (да су ослобођени присуства вируса, бактерија и других карантинских болести).

Циљ сертификације је гаранција високог квалитета изабране сорте, клона, подлоге садног материјала у складу са новим научним технологијама, агротехничким захтевима и модернизације виноградарства у Србији.

Тренутно производња садница винове лозе предузеће „Бојони“ је 4 млн. комада годишње, а планирано је повећање на 10 млн. комада и увођење најнових клонова.

Партнери у сертификацији:

- Министарство пољопривреде Републике Србије;
- Пољопривредни факултет Нови Сад – Отсек за воћарство и виноградарство Ср.Карловци;
- Пољопривредни факултет Земун у Београду;
- Институт за воћарство и виноградарство Würzburg и Geisenheim ;
- Научноистраживачки институте Keckemet, Eger, Badaconj, Balatonbogar, Pecuj у Мађарској.

Фирма „Бојони“ пружа могућност подизања винограда са наслонима, пратећи Уредбу Министарства Пољопривреде.

Предузеће Бојони пружа комплетан инжењеринг (испоруку садница, садњу, негу, хемијску заштиту, испорука наслона, и стални стручни надзор), а врши наплату по исплати Министарства Пољопривреде купцу.

Сертифициране категорије:

Винске сорте:

За Бела вина:

- Алиготе 264
- Италијански ризлинг В 20/16
- Мускат отонел Кt16
- Бели Бургундац Bb 54, Bb 55, D 212
- Сиви Бургундац 34, B 10/10
- Рајнски ризлинг В 7, DN 500, N 90, Gm 239
- Совињон Кt 10, 108, 242
- Траминац Bb 47/1, FR 46
- Шардоне 75, 76, 78, 131, 95, Bb 75/1

За Обојена вина:

- Каберне Совињон Е 153, 15, 685, 169, 337
- Каберне Фран 210
- Мерло Bb 348/1, Kt 9, 348, 349, 347 i dr.
- Црни Бургундац М 2, 292, 828, 665
- Португизац Кt 1
- Франковка Кt 10

Стоне сорте:

- Кардинал 80
- Мускат Хамбург 202, 932

Стандартне категорије:

Винске сорте:

За Бела вина:

- Алиготе
- Бачка
- Италијански Ризлинг
- Морава
- Бели Бургундац
- Петка
- Панонија
- Рајнски ризлинг
- Рубинка
- Совињон
- Смедеревка
- Траминац
- Шардоне

За Обојена вина:

- Гаме
- Гаме Бојадисер
- Каберне Фран
- Мерло
- Црни Бургундац
- Франковка

Стоне сорте:

- Афус Али
- Кардинал
- Кармен
- Ластва
- Италија
- Молдова
- Muskat Hamburg



ВИНАРИЈА

Bermet



Са препоруком
Његовог Краљевског
Височанства
Престолонаследника
Александра II

tel: 021/63 38 605
fax: 021/44 64 93
mobilni: 064/66 77 574
063/66 78 95

21000 Novi Sad,
Paje Markovića 26

vinarija.aleks@gmail.com
www.vinarija-aleks.co.yu

Ljiljin Listić
dobitnik zlatne medalje
na 75 međunarodnom
poljoprivrednom
sajmu.

*Domaća vina i rakije
na loćenje*

VINARSKA ISTORIJA

Vinogradarstvo u Sremu je jedno od najstarijih u Evropi. Čokot je izdanak blagorodne zemlje na bregovima Fruške Gore već 1700 godina, kada je prvu lozovnu njivu zasadio rimski car Probus iz drevnog Sirmijuma. Dolaskom Turaka vinogradarstvo u Sremu je skoro uništeno. Postepeno se obnavlja i pun procvat dostiže u vreme Austro-Ugarske vladavine. Čokor je bio i ostao stožer života mnogih karlovačkih naraštaja, a karlovačko vino je blistalo širom Evrope, uvek gospodstveno i otmeno, među najboljima. Tokom nekoliko vekova Karloveci su smatranim za srpsku prestonicu vina. Fruškogorska vina su još u 15. veku izvožena u Češku i Poljsku.

Književnik i član Bečke akademije nauka Zaharije Orfelin je 1783. godine u Beču štampao "Iskusni podrumar", a Prokopije Bolić, arhimandrit manastira Rakovac na Fruškoj Gori, štampao je u Budimu 1816. prvi vinogradarski priručnik pod nazivom "Soversen vinodelac". Ovo su najstariji radovi na našem jeziku u Vojvodini o vinogradarstvu i vinarstvu. Porodica Rajačić iz Sremskih Karlovaca je 1863. godine na sajmu vina u Hamburgu, Nemačka, dobila zlatnu medalju za BERMET. Po njihovom receptu i sa njihovim sertifikatom, dobijenim od gospodina akademika PETRA BARONA RAJAČIĆA, direktnog naslednika PATRIJARHA RAJAČIĆA ja danas proizvodim piće bogova sa Fruške Gore.

Autentično vino ovog kraja je Bermet, koje su trgovci još pre 150 godina izvozili u SAD, a prema nekim podacima Bermet se nalazio i na vinskoj karti "Titanika". To je posebno likersko vino, koje asocira na italijanski vermut, ali se proizvodi na drugi način, maceracijom više od 20 različitih trava i začina.

Bermet se i danas proizvodi u Sremskim Karlovcima, a u nekim vinarijama ćete ga probati uz lokalnu slatku pitu, uz tradicionalni karlovački kuglof.

Bermet je aromatizovano slatko vino proizvedeno po posebnom postupku, pojačan vinskim destilatima sa dodatkom dozvoljenih mirisnih i gorkih biljnih delova od petnaest do dvadeset dve za crveni, aroma biljaka. Sastojci: pelen[absinthim], orasčić[nux mashata], pitoma nana[folia menthaepiperitac]... Služi se kao aperitiv, a i posle obroka ohlađen na temperaturu od 15-17 stepeni celzijusa.

Neki delovi istorije pisani su ljubavlju, pojedini kručlju, a poneki čak i vinom. Bio je ustaljen proces naših mitropolita i patrijarha za vreme vladavine Austro-ugarske da pojedine odluke zapečate kovčegom Bermeta. Sajkama su bačve Bermeta odlazile za Beč, putovanje je trajalo 62 dana, nije nimalo lako bilo Dunavom uzvodno. Slavu Fruškogorskog vinogorja i Sremskih Karlovaca je Bermet nadaleko proneo.

U 21 -om veku ja sam Bermet odneo u Kinu i lansirao sam da je to piće bogova sa Fruške Gore. Inače dobitnik sam mnogih priznanja, ali najznačajnija su Gyor, Mađarska 2005 šampionski pehar na evropskom prvenstvu, na međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu šampionski pehar za kvalitet 2007, na svetskom prvenstvu vina u Slovačkoj 2005 i 2006 godine srebrne medalje za kvalitet.

Čisti misli i muti osećanja

Vinarija „World of Wine by Živojin Đorđević” osnovana je 2006. godine sa ambicijom da postane lider u vrhunskoj proizvodnji vina u Srbiji, ali i u regionu.

Nalazi se na Paliću, ukotvljena na Subotičko-horgoškoj peščari, koju su od davnina krasili vinogradi. Imperativ za vrhunsko kvalitetno vino, koje se krije iza WOW etikete, je najsavremenija tehnologija i odabrane sorte grožđa. Potpuno nov pristup vinogradarstvu i najsavremeniji proces prerade grožđa daju vinu zavodljiv i čist miris i poseban ukus.

U rekordnom roku investirali smo u najmoderniju opremu: lozu je za nas posadila mašina vođena laserom, jedina takva u Srbiji; nova linija za prijem i prvu preradu grožđa, kao i punilica, poslednja je reč tehnologije, okupili smo tim vrhunskih stručnjaka koji je na početku bio vođen francuskim vinarom Olivijeom Trgotom iz Šato Margoa, čiji je istančan ukus i poznavanje tla sada već legenda među vinogradarima.

Desetogodišnje iskustvo sa voćem, sokovima i brendingom, oslikano “Nextovim” bojama, čvrst su garant da će naša vina Srbiju vratiti na vinsku mapu Evrope.

Sa „Nextom” smo postavili standarde, od njega stvorili prepoznatljiv brend, izvozili ga na sve kontinente, o njemu se čitalo u „Njujork tajmsu”...

„World of wine” zna put i ima jasan cilj: da se u Srbiji piju kvalitetna vina, da ljudi, posebno mladi, u njima uživaju. Da umeju da prepoznaju kvalitet i da u njemu nađu dobro raspoloženje.

A mi naš put počinjemo sa Palića, gde se vinogradi protežu na preko 225 hektara, pa preko Negotinske krajine i novih 200 hektara, dalje, do visnkih karti najboljih restorana širom sveta.

Do sada smo u našu priču investirali preko 16 miliona evra, a nedavno su u prodaju pušteni prvi litri vina iz berbe 2006. klasifikovanog u dve serije: gold i silver.

Ukupno na ovim poslovima radi 150 ljudi, dok njih 40 radi u samoj vinariji. Želimo da spojimo vinsku tehnologiju Novog sveta, Čilea, Kalifornije, Novog Zelanda i evropski kvalitet grožđa. Naša vinarija dozvoljava širenje kapaciteta, a trenutno možemo da proizvedemo nekoliko miliona litara vina godišnje.

„World of wine” u ponudi ima: Pinot Grigio, Pinot Blanc, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Belu Tamnjaniku, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir i Merlot. Zbog čistih i lepih mirisa, na početku, i jednostavnih ali harmoničnih ukusa, na kraju, kažemo da naše vino “Čisti misli i muti osećanja.”

VINA IZ VINARIJE WORLD OF WINE OSVOJILA MEDALJE U BRITANIJ I POLJSKOJ

Na prestižnom svetskom vinskom takmičenju u Londonu „Decanter World Wine Awards 2008“, u organizaciji najuticajnijeg enološkog časopisa Dekanter, dva vina vinarije World of Wine Živojina Dorđevića osvojila su priznanja. U kategoriji belih vina bronzanu medalju za kvalitet dobilo je vino Pinot Grigio, a Pinot Blanc je sertifikovano sa Commended. Ova priznanja su veoma značajna i zbog činjenice da je ovo prvi put da neko vino iz Srbije osvoji priznanje britanskog časopisa. Pinot Grigio i Pinot Blanc ekskluzivno su izložena na sajmu „London International Wine Fair“, od 20. do 22. maja 2008. godine, gde će u okviru takmičenja „Unsigned Talent Tasting“ ocenjivači i degustatori biti najveći uvoznici, distributeri i agenti prodaje u Velikoj Britaniji. Tako je zahvaljujući WOW vinariji Srbija započela svoj povratak na vinsku mapu Evrope.

Takmičenje „Dekanter svetske vinske nagrade“ ove godine je privuklo najviše izlagača do sad - prijavljeno je ukupno 9.219 vina, dvostruko više od ukupnog broja prijavljenih pre pet godina, kada je takmičenje i ustanovljeno. Uprkos velikom broju prijava, saglasnost u pogledu dodeljenih medalja bila je izvanredna. Na skali koja je veoma slična onima iz prethodnih godina, samo 2,84 odsto od ukupnog broja prijavljenih vina osvojilo je zlatnu medalju ili trofej, a 12,4 odsto je osvojilo srebrnu.

Dekanterova reputacija, zbog jedinstvenog procesa ocenjivanja, povezana je sa nazivom „ultimativno takmičenje vinskih vrsta“.

„Osvajanje srebrne medalje na ovom takmičenju jednako je osvajanju zlatne medalje na nekom drugom takmičenju“, kaže predsedavajući „Dekanterove svetske vinske nagrade“ Stiven Sparijer, navodeći da su i ove godine vina nagrađivana u dve cenovne kategorije – ispod i iznad 10 funti.

Dok vinske vrste dobijaju pohvale, konzument je ipak najvažniji. Kao najveći i najcenjeniji vinski medijski brend, Dekanter uspeva da dostigne više od 5 miliona konzumenata.

„Današnji konzumenti vina imaju istinsku potrebu za savetom i vodičem prilikom izbora vina, koja nam dolaze sa svih strana sveta“, kaže regionalni sudija za Australiju Majkl Hil Smit MW i dodaje: „Konzumenti veruju Dekanteru i upravo to poverenje je ono što podupire kontinuirani uspeh ovog takmičenja“.

A da su se u Srbiji počela da piju vrhunska vina i da će se ona vrlo brzo naći na vinskim kartama najelitnijih restorana širom sveta, dokazuje i činjenica da su vina WOW vinarije (Pinot Noir, Merlot i Pinot Grigio) osvojila i bronzane medalje na regionalnom takmičenju CEWS (Centralno-evropsko takmičenje vina i alkoholnih pića 2008.), održanog u Poljskoj.

Svi ljubitelji vina imaju prilike da se po prvi put upoznaju i sa našim asortimanom i to na sledećim manifestacijama: Palić, 24. maj, „Paličke vinske svečanosti“; Banja Luka, 4. i 5. jun, „Vinosaur“; Kruševac, 6. i 7. jun, „Vinovdan“; Beograd, 6. i 7. jun, „Grand Casino“; Novi Sad, 26.-28. juna, „Interfest“; New York, od 29. juna do 1. jula, „Fancy Food show“.

Mačkov
podrum



Nova II 6, 21000 N.Sad
Tel. +381 21 716 611

CHARDONNAY

CHARDONNAY je plemenita sorta grožđa od koje se prave vrhunska bela vina koja se gaje širom sveta. U Mačkovom podrumu proizveli smo za vas Chardonnay voćnog bukea, sa dominantnom notom breskve i kajsije, i pritajenim naznakama manga i tropskog voća, punog ukusa, zaokružen finim kiselinama, harmoničan, razdragan, lepršav...



MERLOT

MERLOT iz Mačkovog podruma poseduje vrlo karakterističan voćni i sortni miris. Ima intenzivnu, rubin-crvenu boju i pun ukus šumskog voća sa nežnim prelivom divlje trešnje. To je suvo vino, proizvedeno od zdravog grožđa u punoj zrelosti, po tehnologiji kontrolisane fermentacije. Njegov raskošni buke dolazi do punog izražaja kada se konzumira na sobnoj temperaturi.



BLANC DE BLANC

Blanc de Blanc je vino od sorte grožđa SAUVIGNON BLANC. To je vinska sorta grožđa od koje se prave vrhunska bela vina. Veoma je zastupljena širom sveta i poslednjih godina osvaja ljubitelje dobrog vina. Blanc de Blanc iz Mačkovog podruma je vino karakterističnog mirisa i ukusa svežeg bosiljka, zove i ... ostavljamo da vas slast našeg vina na vašim nepcima podstakne da sami otkrijete druge arome!



KOMERCIJALNA BANKA

Sa nama je lakše

Simić - Oparić

U svakom vinu se krije drugi duh. U svakom vinu živi po anđelak i plamičak sreće. U Opariću, selu koje je na sve četiri strane okruženo vinogradima, tamo u Levču - srcu Šumadije, podrum Levački grozd toči najsajnije kapi Sunca u vinske bisere...

BELI BISER

Od grožđa sorte Šardone i Rizling Rajnski iz sopstvenih vinograda, proizvedeno je stono, suvo vino po klasičnoj tehnologiji za bela vina. Ovo izuzetno pitko vino odiše harmonijom, pleni otmenošću i ostavlja utisak dobrog raspoloženja. Može se piti u svim prilikama, a posebno ga preporučujemo uz predjela, glavna jela i bela mesa. Servira se na temperaturi od 8 - 10°C.



CRNI BISER

Od grožđa sorte Vranac, Kaberne i Merlot iz sopstvenih vinograda, proizvedeno je stono, suvo vino po tradicionalnoj tehnologiji za crvena vina. Ovo izuzetno pitko vino odiše harmonijom, pleni otmenošću i ostavlja utisak dobrog raspoloženja. Može se piti u svim prilikama, a posebno ga preporučujemo uz jela od crvenih mesa. Servira se na temperaturi od 14 - 16°C.



Levački grozd, Oparić
035 722 625
063 88 09 309

Braća Rajković

Pisani podaci o vinarskoj tradiciji porodice Rajković datiraju iz 1834. godine, kada je u Srbiji prvi put sproveden popis, mada po porodičnom predanju ta tradicija je ceo vek duža.

Na obroncima blagorodne Župe, u selu Gornje Zleginje danas se uzgajaju najsavremenije domaće i strane sorte grožda. Iz porodičnog vinograda zasadenog 1963. godine dobija se vino Dina, koje je dobilo naziv po nadimku čoveka koji je prvi zasadio sortu Pinot Noir u Župi, Vladimiru Rajkoviću.

Rskavac, autohtona srpska sorta grožda, je u značajnoj količini zasada opstao jedino u Župi. Od ove sorte grožda sa porodičnog zasada nastaje vino Prince uz kupazu sa jos tri posto Merlot-a i 8 posto Župskog Bojadisera.

Kombinacijom tradicije, ljubavi i predanosti nastaju vina koja su ponela najviša priznanja na svim domaćim relevantnim sajmovima.

Vinarija Braća Rajković
Donje Zleginje, Aleksandrovac
Tel: +381 (0)37 76 44 53
www.vinarijabracarajkovic.com





Вина која греју душу



Милан Спасић
Винска кућа "Спасић" - Тржац
37230 Александровац
Жупа - Србија
Тел. +381 (0)37 751 353;
+381 (0)64 24 37 422
www.vinarijaspasic.com
e-mail: info@vinarijaspasic.com

Суво, црвено вино



Вино манастира

† ВРДОШ



Монаси манастира Тврдош, предвођени игуманом Савом, започели су, међутим и ново поглавље у причи о манастирском винарству код нас. Преузели су бригу над вином лозом у Требињском пољу, где су стари засади Вранца смештени на 70 хектара површине и подигли чак 60 хектара младих винограда у Поповом пољу.

Већ од XV века постоје трагови винских подрума у Тврдошу. Требињско и Попово поље су изразито плодна крашка поља настала спирањем земљишта са околних брда. Некадашње шуме искрчене су највероватније у време владавине Млечана, а и касније у доба Аустроугарске, па је временом ерозија нанела сво плодно земљиште у Требињско и у Попово поље.

Врело лето и благе зиме, изразита субмедитеранска клима, каменито тло натопљено најплоднијим земљиштем, стварају идеалне услове за рађање вина, које се цеди из камена и сувине, али и из сунца и ветрова који се сударају изнад Требиња, хујећи са планина и мора истовремено. Вранац и Жилавка овде се рађају вековима. Жилавка је овде, кажу, и поникла, а Вранац, користећи особености овог поднебља, дарује и врло особена вина.

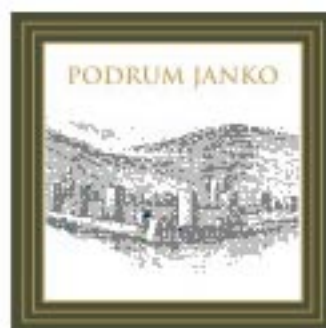
Вранац или Тврдошко црно је изванредно вино које остаје у памћењу по својој чистој боји пурпура, по мирисима Требињског поља у лето, препуног пелина на који слећу ројови пчела доносећи славни тврдошки мед, по снази и пуноћи која извире из топлог камена на коме сазрева и по чудесној мешавини укуса зреле вишње и смокве, који се лагано сливају у осећај благе свежине, попут летњег сумрака који се спушта око хладне Требишњице. Али, ово је и вино спокоја, манастирске тишине и блакости монаха која га негују. И не може другачије да се опише ово вино, јер оно је течна прича, прича која тече вековима и још више.

Извод из текста Славољзба Ћировића



Подруми манастира ТВРДОШ
Републике Српске 37, 89101 Требиње,
Република Српска, БиХ

Тел. +387 59 273 910; Факс. +387 59 273 911
www.tvdros.com



Podrum Janko VINA IZ SMEDEREVA

Smederevo, srednjevekovna prestonica Srbije, grad istorije, grožđa i poznatog vina Smederevka. Grad je smešten na južnom delu panonske nizije i severnom delu šumadijskih brda. Ovo područje se graniči sa jedne strane rekom Dunav, a sa druge Velikom Moravom, što ga uz reljef, klimu i zemljište čini idealnim za uzgoj vinove loze. Obilazak grada najbolje je početi posetom crkvi Svetog Georgija iz 19. veka, a zatim otići do Smederevske tvrđave nastale u XV veku koja se prostire na 10,5 hektara u obliku nepravilnog trougla i ima 25 kula. Atrakcija je i Karađorđev dud iz prvog srpskog ustanka. Krajem septembra u Smederevu se održava i tradicionalna manifestacija Smederevska jesen, posvećena grožđu i vinu. Istorija Smedereva seže od dana kada je ovde vladao rimski car Prob. Despot Stefan Lazarević i Đurađ Branković širili su još u XV veku vinograde u krajevima oko Smedereva. Vinogradarstvu ovog kraja doprineo je i knez Miloš Obrenović, koji je u porodičnom letnjakovcu na lokaciji Zlatni breg zasadio 36 hektara vinograda, a tu se i danas proizvode kvalitetna vina.

Tradiciju smederevskih vina od 2006. godine nastavlja i čuva Podrum "Janko" koji na 7 hektara sopstvenih vinograda gaji Šardone, Traminac, Rizling, Kaberne sovinjon, Merlo, i Kaberne fran. Vina se neguju u inoks sudovima i barik buradima od 225 litara, a kapacitet podruma je 45000 litara. Podrum "Janko" je vinsku priču proširio i na riblji restoran "Janko" kapaciteta 50 mesta, gde se u prijatnom ambijentu uz morsku i rečnu ribu, plodove mora i srpske specijalitete osim vina iz podruma "Janko" mogu probati i druga srpska vina iz malih podruma.



Podrum "Janko"
Šalinačka b.b. 11300 Smederevo
e-mail: janko026@ptt.rs
www.vinjanko.com



Vinogradi & Vinarija
MILETIĆ
Oparić - Levčac

21



LEVAČKO VINOGRORJE, SLIKOVITO VINOGRADARSKO PODRUČJE, U OROGRAFSKOM SMISLU IMA VEOMA POVOLJNE USLOVE ZA GAJENJE VINOVE LOZE. UMERENA KONTINENTALNA KLIMA, ZEMLJIŠNI USLOVI I UDALJENOST OD INDUSTRIJSKIH CENTARA ČINE OPTIMALNI EKOLOŠKI AMBIJENT ZA GAJENJE VISOKOKVALITETNIH SORTI GROŽĐA. PO NARODNOM PREDANJU SAM MANASTIR KALENIĆ ISPRVA SE ZVAO "KALEMIĆ" PO BRATSTVU "KALEMIČA" KOJI SU VAŽILI ZA VRSNE KALEMARE. OKO OVE SRPSKE SVETINJE, METOHA PRERADOVAC I OPARIČA S POSEBNOM LJUBAVLJU ODVAJKADA SE UZGAJALO NAJBOLJE GROŽĐE OD KOGA SE "RUJNO VINO" NOSILO U MARAMI KNEZU LAZARU U PRESTONICU KRUSHEVAC.

VINARIJA MILETIĆ, KOJA SE NALAZI U SELU OPARIĆ U LEVČU, IMA TRADICIJU GAJENJA VINOVE LOZE I PROIZVODNJE VINA DUŽU OD 100 GODINA. PREDAK PORODICE MILETIĆ, DUŠAN MILETIĆ, KOJI JE KRAJEM XIX VEKA ZAVRŠIO POLJOPRIVREDNU ŠKOLU U ČUPRIJI JE JEDAN OD ZAČETNIKA PROIZVODNJE KALEMLJENE VINOVE LOZE I VINA U LEVČU. VINARIJA RASPOLAŽE SA 5 HEKTARA SOPSTVENOG VINOGRADA SA VISOKOKVALITETNIM VINSKIM SORTAMA I PODRUMOM SA MODERNOM VINSKOM OPREMOM U KOME SE PRIMENJUJU POSTULATI SAVREMENE TEHNOLOGIJE.

VINARIJA MILETIĆ

35267 OPARIĆ, LEVAČ- SRBIJA

tel: +381 35 722 586; +381 64 253 56 31

e-mail: INFO@PODRUMMILETIC.COM

WWW.PODRUMMILETIC.COM



ZA ONE KOJI ZNAJU



Stemina d.o.o.
Pana Đukića 2 Trstenik
tel: 037/ 711 – 694; 714 – 959; 063/ 641 – 337
e- mail: stemina@sbb.co.yu

Botunjac

PODRUM



Kosta Botunjac
vinar-vinogradar

37234 D. Zleginje
Lupa - Srbija

037/764-391
063/1037-551

Мириси Херцеговине



ХЕРЦЕГ ВИНО



Луча
вранац



Византија
chardonnay



Медитеран
суво црвено вино

Булевар Николе Тесле 30А 11080 Земун
Тел. (+381 11) 319 0052 Факс (+381 11) 319 0770



E.T.

CAFFE PIZZERIA

Kajmakčalanska 1, Kruševac

Tel. 037 422 895, 441 594



E.T. je vrhunski restoran smešten u samom centru Kruševca. Prijatna i prisna atmosfera, elegantno ureden prostor i velika bašta čine pravu oazu odlične hrane i najboljih vina. U vinskoj karti E.T.-ja možete naći blizu 80 vina, a većinu čine kvalitetna vina iz Srbije.



RIZLING



Na temeljima duge i bogate tradicije vinarstva u Župi, uz primenu najsavremenijih dostignuća u enologiji, stvoreno je vino PRESTIGE koje svoj kvalitet čuva u malim serijama.

Vina PRESTIGE su proizvedena od grožđa iz župskog vinogorja koje karakteriše topli dani i hladne noći što veoma povoljno utiče na stvaranje skladnog odnosa groždanog šećera, kiselina i izraženog aromatskog kompleksa po čemu su ova vina prepoznatljiva.

Vlasnik: Zoran Veličković
Aleksandrovac, Trg oslobođenja 20
tel. 037 455 023, 064 20 66 783
e-mail: vinoprestige@ptt.rs
vinoprestige@podrum.org

distribucija:

Beograd, "GRAVINO", Žorža
Klemansoa 4
tel. 011 33 43 402, 065 41 21 099

Niš, "VINA OD DAVNINA", Vojvode
Mišića 4
tel. 064 11 82 707

prodaja preko Interneta:
www.podrum.org e-mail:
shop@podrum.org

ROSE





ENOVITIS

Firma ENOVITIS je sebi postavila težak zadatak: vratiti srpska vina i srpsko vinarstvo na ono mesto u svetu koje mu pripada. Da bi taj cilj bio ostvaren postoji samo jedan put: primena najnovijih saznanja u enologiji i savremenih tehnologija u proizvodnji vina.

Mi dajemo potpuni servis u proizvodnji vina, a to postižemo zahvaljujući našim partnerima koji su svetski priznate firme.

Enovitis je osnovan 2005. godine, sa ciljem da srpskim vinarima omogući upotrebu najboljih savremenih svetskih tehnologija u proizvodnji alkoholnih pića, prvenstveno vina. Stoga smo sklopili ugovore sa vodećim firmama iz svih oblasti proizvodnje, i njihove proizvode ponudili na tržištu Srbije. Mi zastupamo: **LALLEMAND, BEGEROW, LETINA, COLOMBIN, VETROPACK, VCR-Rauscedo.**

Osim distribucije opreme i sredstava, mi svoju veliku ulogu vidimo i u edukaciji proizvođača, u pomoći koju im pružamo pri izboru tehnologije i hemije, i u savetodavnom radu zasnovanom na dugogodišnjem iskustvu sticanom kroz praksu i neprekidnim stručnim usavršavanjem.

Sa ponosom možemo reći da veliki deo najboljih srpskih vina u ovom trenutku mnogo toga duguje saradnji sa ENOVITIS-om. Planiramo da tako bude i na dalje...



EnoVitis d.o.o.
Vinča - Topola

tel: 034/ 826-138; 826-556

Vladan Nikolić 064/ 61-67-108

www.enovitis.net

Župa aleksandrovačka ili Aleksandrovac župski. Izgovorili jedno ili drugo, uvek se misli na isto. Ova dva izraza su više od običnih sinonima. Treći sinonim koji ima isto značenje kao i prva dva je "Vino Župa". Četvrti sinonim je dobro vino. Ne kaže se uludo "dobro vino - župsko vino", "dobro je - iz Župe je".

Kakva je bila Župa, kao zemlja grožđa i vina govori i izjava francuskog konzula Dekoa iz 19. veka, koji je opčinjen njenim izgledom, ushićeno izjavio da je Župa srpska Šampanja.

Iz jedne, duge i bogate, tradicije vinogradarstva i proizvodnje vina, kao nešto sasvim logično, nastala je „Vino Župa“.

„Vino Župa“ je osnovana 1956. godine, ujedinjavanjem 9 zemljoradničkih zadruga, koje su postojale u Župi posle Drugog svetskog rata. U to vreme bio je sagrađen najsavremeniji podrum za preradu grožđa i vina, što je bila i osnovna delatnost preduzeća. Duga tradicija Župskog vinogradarstva i vinarstva učinila je svoje i Župska vina su se našla na trpezama velikog broja potrošača. Od svog osnivanja, „Vino Župa“ je poslovala kao društveno preduzeće do decembra 2002.god. kada je privatizovana.

U svojoj istoriji Vino Župa je imala uspone i padove, da bi najveći sunovrat doživela od početka devedesetih godina prošlog veka do 2002. kada je privatizovana. Privatizacijom je doživela potpuni preporod i od jedne potpuno posrnule firme postala istinski gigant, ne samo srpskih razmera već i šire. Posle privatizacije, fizički obim proizvodnje u 2003.godini u odnosu na 2002.god. je sedam puta veći. U 2004.god. fizički obim proizvodnje vina je 2,5 puta veći nego u 2003.god., a sokova 3,5 puta. Trend rasta fizičkog obima proizvodnje i prodaje je nastavljen i u narednim godinama, tako da je u 2007. proizvodnja gotovih proizvoda bila 40 puta veća nego u godini kada je izvršena privatizacija.

Danas je vodeći srpski proizvođač voćnih sokova i vina. Ima veliku primarnu preradu voća i povrća. Otkupljuje svo ponuđeno voće, ne samo iz župskog kraja, već iz celog rasinskog, a i drugih okruga. Skladišni kapaciteti su uvek puni, a po nekoliko desetina kamiona svakog dana razvozi "Vino Župine" proizvode širom Srbije i Evrope.

"Vino Župa" u svom sastavu ima i tri hladnjače (Aleksandrovac, Brus i Ljubovija) savremeno opremljenih ukupnih rashladnih kapaciteta od 10.000 tona smrznutog voća. Mnogo se ulaže i u primarnu poljoprivrednu proizvodnju kroz kreditiranje poljoprivrednih proizvođača za podizanje novih vinograda i voćnih zasada.

U okviru "Vino Župe" posluje i preduzeće "Alfa Lab" koje se bavi laboratorijskim uslugama i predstavlja najsavremenije opremljenu laboratoriju južno od Beograda. Bavi se Biološkim, Mikrobiološkim, hemijskim i isvim drugim analizama potrebnim za kontrolu kvaliteta prehrambenih proizvoda. Pruža usluge svim zainteresovanim preduzećima i fizičkim licima.

Da bi postala ono što je danas, za samo pet godina, od momenta privatizacije u preduzeće je investirano nekoliko desetina miliona evra. "Vino Župa" pored svojih poznatih vina ima i na daleko poznat brend "La Vita", program voćnih sokova i nektara. Sokovi se pune u brik ambalažu različitih veličina (02 l, 1l, 2l) na najsavremenijim linijama A3 FLEX, kapaciteta oko 600.000 jedinica brikova dnevno.

Koliko je velika "Vino Župa" danas govori i da je u jesen 2007. godine prvi put posle 25 godina napunjen najveći vinski sud na svetu sa 5.600.000 litara kvalitetnog vina.

"Vino Župa" nezadrživo ide napred o čemu govore mnogobrojna priznanja za kvalitet. Na poslednja tri Međunarodna poljoprivredna sajma u Novom Sadu osvojeno je za kvalitet proizvoda šest pehara apsolutnog šampiona kvaliteta i preko 200 medalja (uglavnom zlatnih i velikih zlatnih).

Pored priznanja za kvalitet proizvoda "Vino Župa" i njeni menadžeri dobijaju priznanja i za svoj kompletni rad, pa je tako ove godine Predsednik Kompanije Radimir Šljivić dobio priznanje najboljeg menadžera u oblasti agrara od strane Privredne komore, a polovinom maja 2007. godine "Vino Župa" je od strane Privredne komore Srbije dobila priznanje "Kapetan Miša Anastasijević" za najbolje preduzeće u oblasti agrara u Srbiji za 2007.

"Vino župa je danas internacionalna kompanija jer ima mrežu svojih preduzeća u više zemalja (Makedonija, Crna Gora, BiH, Hrvatska, Slovenija, Rumunija, Rusija...) preko kojih plasira svoju robu na strana tržišta.

"Vino Župa" danas (pet godina nakon privatizacije) je preduzeće koje ima preko 1.000 zaposlenih (u momentu privatizacije oko 300), preduzeće koje se stalno širi kroz nove proizvodne i ostale kapacitete, preduzeće čija su vrata stalno otvorena za mlade i stručne kadrove, preduzeće čije se ime u Evropi izgovara sa respektom, preduzeće koje vrtoglavo ide napred, preduzeće čiji su ciljevi uvek visoki, ali se uvek ostvaruju brže nego što je planirano.....

Ovo je ipak mali prostor da bi ste nas upoznali, zato živeli i dobrodošli.

šef marketinga
Dragan Miladinović



Šta je www.podrum.org ?

www.podrum.org je Internet stranica zamišljena kao najveća baza podataka o svim proizvođačima alkoholnih pića u zemlji. Naš cilj je da proizvode iz Srbije ponudimo svetskom tržištu primenom savremenih tehnologija za komunikaciju, pre svega Interneta, ali i drugim sredstvima. www.podrum.org postoji i radi već skoro četiri godine, i za to vreme je postignuto mnogo. Takođe, to je mesto na kome se mogu naći najnovije informacije iz sveta pića, posebno za ono što se dešava u Srbiji.

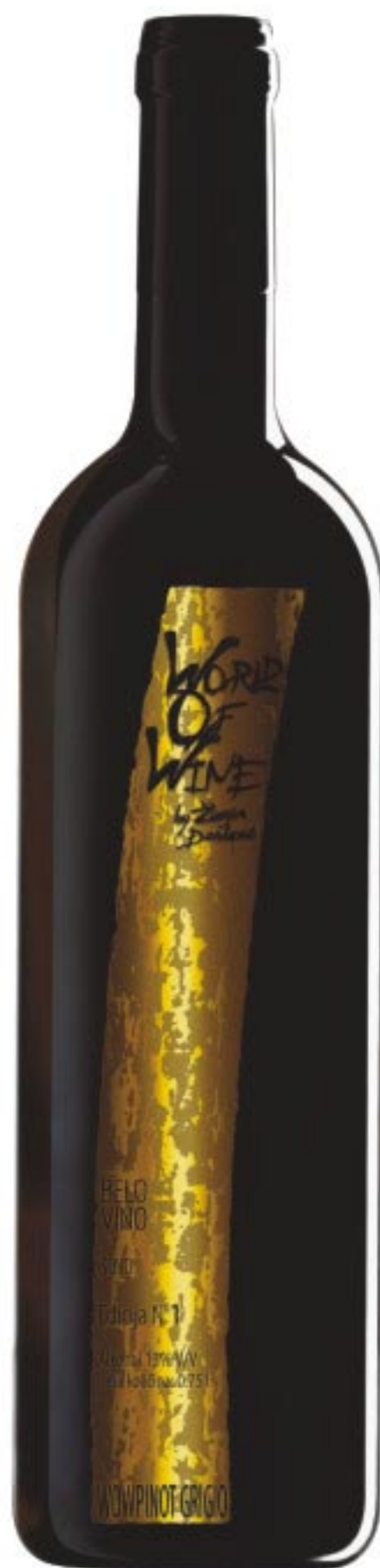
Šta nudi www.podrum.org ?

1. ozbiljne poslovne kontakte u zemlji i inostranstvu
 - za proizvođače vina, rakije
 - za proizvođače opreme
 - za ugostitelje
 - za distributere
2. oglašavanje na Internetu
3. mnogobrojne Internet servise specijalizovane za oblast kojom se bavite
4. permanentnu aktivnu Internet marketing kampanju
5. izradu i održavanje samostalnih Internet prezentacija nezavisno od www.podrum.org
6. izradu radijskih i TV spotova po narudžbini (kompletno, ili uz upotrebu Vašeg materijala)
7. izradu kataloga u elektronskom obliku (na CD-u, CD vizit-karti,...) ili u štampanom obliku
8. pripremu i izradu svih štampanih materijala, novinskih oglasa i drugih propagandnih materijala
9. kompletan dizajn za proizvođače pića
10. organizaciju i pripremu za sajmove i druge javne nastupe
11. tehnološka rešenja i kontakt sa proizvođačima i distributerima
12. stručne odgovore na pitanja iz oblasti proizvodnje vina i rakije, i svega što prati ovu delatnost

Novo na www.podrum.org

U drugoj polovini 2008. godine na www.podrum.org i telefonom će početi sa radom i online shop - prodaja vina i rakija iz Srbije. Posetioци sajta će biti u prilici da poruče i dobiju na kućnu adresu ono što izaberu iz velike ponude najboljih srpskih proizvoda.

Sve ovo, na jednom mestu, 24 sata, 7 dana u nedelji... Možete nam se obratiti u bilo kom trenutku, i u najkraćem mogućem roku ćete dobiti odgovor, savet ili informaciju koja Vam je potrebna. Očekujemo Vas,



2008 EDITION - POLAND