

Винные пути Сербии





Вина с песков

Винный путь – Палич



Винная история

Весь данный регион расположен на песках, образовавшихся в результате исчезновения доисторического Паннонского моря. Поэтому вина данного региона популярно называют «винами с песков». Песчаная местность, умеренно-континентальный климат и качественные сорта виноградных лоз – все это содействует получению вин, очень приятных на вкус. Винодельческая традиция в суботичко-хоргошском регионе существует уже более 2000 лет.

В регионе Бачка виноградарство начало процветать в пору распространения филлоксеры в Европе. Тогда на трех участках – Паличе, Чоке и Жемчужном острове под городом Нови-Бечей были созданы три винных завода, которые по сей день являются костяком развития виноделия в данном регионе

Винодельня в районе Чока, созданная в 1903 году, является одним из немногочисленных роскошных памятников высокой винной культуры. Обстановка винного погреба рустична, в нем располагаются семь

прохладных коридоров для хранения вина, вместимостью 330 вагонов вина. В погребе находится 130 дубовых бочек емкостью от 1500 до 10000 литров и 17 бетонных емкостей, облицованных стеклянными плитками, вместимостью от 33000 до 67000 литров вина. За самой большой из емкостей стоит интересная история: так как размером она с небольшой зал, граф Ледерер – основатель винодельни, устраивал в ней барские посиделки.

Погреб «Палич» был создан на месте сельскохозяйственной школы, основанной в 1896. году и продолжает старую винодельческую традицию на суботичко-хоргошских песках. Сегодня это WOW Winery.

Сорт Мускат Крокан граф Липот Рохонцы сажал на территории Бисерно-острове где построил и небольшой замок с винным погребом, который все еще существует. Вина продавалось в Будапеште, Лондоне, и других рынках Европы.



Виноградарство и виноделие сегодня

Суботичко-хоргошкие пески занимают 24.000 га, а почти вся эта территория выгодна для выращивания виноградной лозы. Виноградники сгруппированы вокруг поселков в районах Канижа и Суботица. В этой области почва песчаная и местами имеются «ползучие пески», затем – здесь разные глинистые почвы, чернозем с песками и бурые степные почвы. Площади – равнинные или волнистые плато.

Климат – типично континентальный, а из-за конфигурации местности возможно поступление масс холодного полярного воздуха зимой.

На песках традиционно выращивают определенные старые сорта виноградной лозы. Раньше это была Кадарка, а теперь это сорт Кевидинка и возле г.Нови-Бечей – мускат Крокан.

В новых виноградниках больше всего выращивают Рислинг итальянский, затем Рислинг рейнский и Шардоне.

Рекомендуемые белые сорта в этом районе –

Рислинг итальянский, Жуплянка, Бургундский белый, Эзерье, в Чоке еще и Мускат Оттонель, Семильон и Мускат Крокан с Бисерного острова, а из черных сортов: Мерло, Франковка (Лимбергер), Бургундский черный и Каберне.

Песчаная почва, умеренный континентальный климат и качественные сорта виноградной лозы дают весьма приятные вина, гармоничные по вкусу, нежные по букету и легкие для питья.

Основными винодельческими предприятиями этого края являются Винный завод «Чока» и WOW Winery. Винный завод «Чока» с его винами, крепост которых «как у крови жеребца», – является производителем качественных вин и вин высшего качества, а мы рекомендуем: мерло, мускат оттонель, «Ждрепчева крв» Также следует упомянуть и пино гри, пино нуар и пино блан.



Винный путь

Винный двор,

Хайдуково бб, тел. 024/ 754 762, производит шардоне, кевидинку, рислинг итальянский, рислинг рейнский, совиньон белый, мерло, каберне совиньон, пино черный и бургундское черное. Можеть угостить на дегустаций около 200 человек. В составе имеются два ресторана, гостиница с 32 номерами.
www.vinskidvor.com; vinskidvor@suonline.net.

Винный хутор Чувардич

ул. Э. Карделя 139, г.Субботица, тел. 024/515 721. Производит: бувие, шардоне, мерло, каберне совиньон, кадарку и кевидинку. принимает 30 человек.
www.vinskisalas.com; jutkic@yahoo.com

Дибонис,

Трг Угарнице 14, Палич, тел. 024/546 067. Производит совиньон белый, рислинг итальянский, мускат оттонель, пино черный, каберне франк, шираз и каберне совиньон. В составе ресторан на 130 мест и зал для дегустаций принимающий 60 человек.
www.dibonis.com; boni@magnetron.rs

WOW Winery,

ул.Иосипа Колумбо 33,Палич, тел. 024/603 001. Производит пино серый, белый и черный, шардоне, мерло и каберне совиньон. Дегустационный зал на припл. 100 человек.
www.wowwinery.com;
wow@wowwinery.com

Винзавод «Чока»,

г.Субботица,Сегединский путь д. 80, тел. 024/546 555
«Винум Лоди»,
ул.Негошева 36, п.Фекетич, тел. 024/738 276, производит жуплянку, франковку, каберне совиньон, рислинг итальянский и рислинг рейнский. Принимает на дегустацию 40 человек.
www.winumlodi.co.rs; vinumlodi@gmx.net

«Виндуло»,

Бечейски путь, Темерин, тел.: 021/843 773, производит шардоне, рислинг итальянский, бачку, франковку (Лимбергер) и каберне совиньон. Принимает на дегустацию 60 человек.
www.vindulo.com; vindulo@vindulo.com

Для посещения винных погребов нужен предворительный договор.

Особый курьез составляет орден винных рыцарей «Арена Сабаткиензе». Винные рыцари этого ордена популяризуют и распространяют культуру винопитья. Они хранят старые винные обычаи, одеваются в необыкновенную и интересную одежду и выполняют определенные обряды. Рыцари имеют степени, а сама процедура приема в рыцарский орден подразумевает проверку кандидата в знании вина.



Где поесть

Рестораны

Мала гостиона****

Парк Народных хероя 15, тел.: 024/ 753 447,
интернациональная и национальная кухня, 150 лет традиции;

Ресторан и винная коллекция «Шираз»,
Палички пут 14, тел. 024/686 220.

Предлагает венгерскую и интернациональную кухню и большой выбор вин.

Рыбля чарда****,

Обала Лажоша Времеша 66
тел. 024/755 040,
Предлагает «паприкаш» из рыбы, уху и рыбные специалитеты;

Вилла Виктория,

ул. Езерска 15,
тел. 024/ 754 497, интернациональная кухня,
приятная атмосфера;

Чарда Гуляш,

Лудошки шор 206,
тел. 024/758 093, предлагает воеводинскую кухню, а также специалитеты из страусятины и свинины породы «мангулица»;

Вински двор

Хайдуково,
тел. 754 762,
Национальная кухня;

Майкин салаш,

тел.: 024/ 753 032,
Национальная кухня Воеводины;

Абрагам,

Хоргошки пут д. 132,
тел.: 024/755 012, Венгерская кухня.

Типичное блюдо этого края, «перкелт» (молодая говядина, тушеная с овощами) хорошо сочетается с вином мерло. Блюдо «петушиный паприкаш» прекрасно сочетается с вином каберне, а шницель из молодой говядины с шампиньонами – отлично сочетается с местным вином кадарка.



Что посмотреть

Палич – это озеро, курорт и одноименный городок, являющийся одним из самых известных туристических мест Сербии. Это шикарный курорт в прекрасном окружении и с интересными содержаниями, с парком в стиле барокко, с памятниками архитектуры в стиле сецессии, это чемпион уюта. На территории всего в один километр расположены отели, рестораны, пляжи, теннисные корты, казино, зоопарк.

Посетить озеро Лудаш, являющееся специальной защищенной зоной, многочисленные хутора и чарды, ферма страусов на «Гуляш-чарда», экскурсия в Зобнатицу (в 30 км) – конный завод где выращивают чистопородных лошадей уже

более 200 лет доставит огромное удовольствие.

Надо посетить Суботицу, город расположенный неподалеку от Палича, население которого 100.000 жителей, особенно интересен его центр.

Палич - синоним красоты, изысканных и необыкновенных кулинарных творений, эхо цимбал и певучей скрипки. На Паличе и в Суботице можно кушать вкусные блюда венгерской, сербской и буневачкой* кухни, а также и удачные сочетания блюд этих кухонь. Дни сбора винограда – это торжества винограда и вина, которые традиционно проходит на Паличе в конце сентября.



Туристическая справка: Муниципальное Предприятие «Палич-Лудаш», Канишки пут 17а, тел. 024/753 111, www.palic.rs; palic@eunet.rs

Как добраться и где остановиться

От Суботицы до Белграда - 181 км и доехать можно по международной дороге Е 75, в направлении Палича. Расстояние от Палича до погранпунктов 20 км до Томпе и 52 км до Хоргоша.

Размещение

Гостиница ПБГ^{*},**
ул. Харамбашичева д. 21, г.Субботица,
тел. 556 542, располагает с 27 номеров, 66 мест.

Гостиница Патриа^{*},**
ул.Джуро Джаковича, 66 г.Субботица,
тел. 554 500, располагает с 141 номером, 237 мест.

Гостиница Президент^{**}**
ул. Ольге Пенявин д.2,
п.Палич,
тел.024 622 662,Располагает с 56 номеров, 112 мест.

Гостиницы Парк и Озеро^{**}**
Парк Народных хероев д. 15, п.Палич,
024 753 112, располагает с 64 номера,120 мест

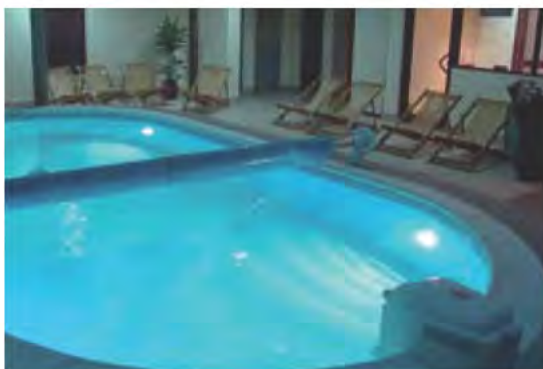
От Белграда до Суботицы можно доехать на поезде, либо на автобусах которые едут на каждых 90 минут.

Гостиница Лира,
Хоргошки пут д. 144, п. Палич,
тел.024 753 032, располагает с 13 номеров, 31 местом.

Вински двор
Хайдуково 66
тел.024 754 762, располагает с 32 номера, 76 места.

Вилла Милорд,
Сплитска Аллея д.19, Палич,
тел.024 602 800, предлагает 15 номеров.

Цветни салаш
Хайдуково д.387
тел 024, 753 276, располагает с 15 номеров, 41 местом

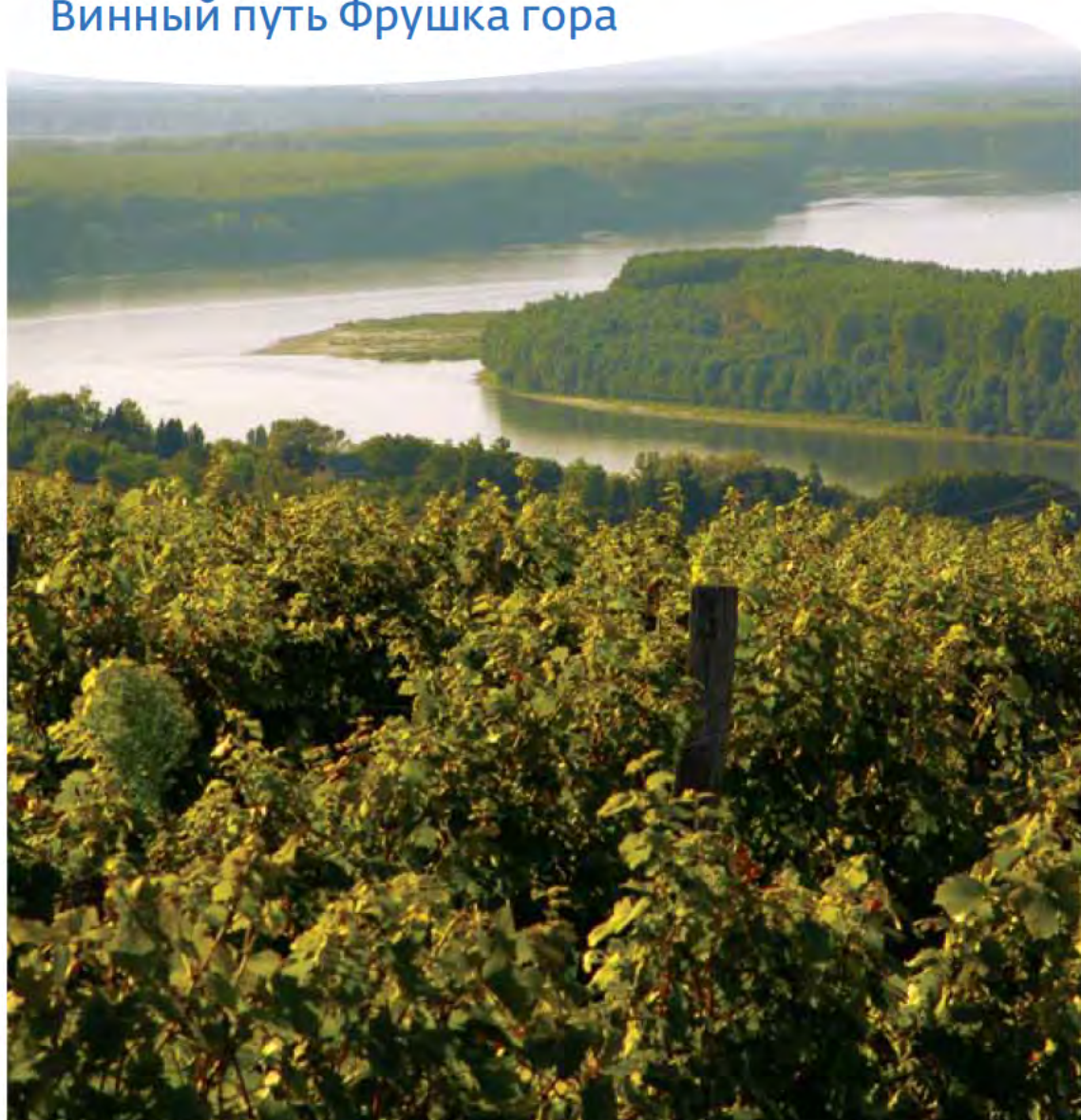




В отражении

Дуная

Винный путь Фрушка гора



Винная история

Виноградарство в районе Воеводины Срем входит в число старейших в Европе. Лоза растет на этой благодатной земле на холмах Фрушкой Горы уже около 1700 лет, с того времени когда первая лоза была посажена римским императором Пробом из древнего города Сирмиума. С приходом Турок, виноградарство на территории Срема почти исчезло. Постепенно возродилось и полного расцвета достигло во время Австро-Венгерского правления. Лоза была и осталась средоточием жизни многих поколений Карловца а карловацкое вино искрилось по всей Европе, всегда превосходное и изысканное, всегда среди лучших. На протяжении нескольких столетий, Сремски Карловцы считались столицей сербского виноделия. Фрушкагорские вина экспортировались уже в 15. веке, в Чехию и

Польшу. Литератор и член Венской академии наук, Захарий Орфелин в 1783. году в Вене выпускал газету «Опытный винодел», в то время как Прокопий Болич, архимандрит монастыря Раковац на Фрушкой Горе, печатал в Буде в 1816 году первое виноградарское пособие-учебник под названием «Совершенный виноделец». Это самые старые в Воеводине произведения на нашем языке о виноградарстве и виноделии. Подлинным вином этого края является Бермет, поставляемый виноторговцами 150 лет тому назад в Америку, а по некоторым данным – он предлагался и винной картой на корабле «Титаник». Это специальное ликерное вино, похожее на итальянский вермут, но его изготавливают иным образом – методом мацерации более, чем 20 разных трав и специй.



Виноградарство и виноделие сегодня

В этом районе площади виноградников расположены на откосах, плато и склонах Фрушкой Горы, а благотворное воздействие на них оказывает река Дунай. Типы почв следующие: парarendзина, чернозем и бурозем. Под этими почвами в качестве подпочвы чаще всего находится лёсс.

Климат – континентальный, в таких условиях полный цикл вегетации виноградной лозы длится семь месяцев, а зимний период покоя – пять.

На Фрушкой Горе выращивают автохтонный сорт Вранац, старый сорт Португизер, из которого в прошлом делали вина Аусбрух и Бермет, а из местных сортов, полученных скрещиванием, растут: Жуплянка (Прокупац плюс Бургундское черное т.е. Пино черный), Неопланта (Смедеревка плюс Траминер красный), Сила (Кевидинка и Шардоне), Лиза (Бургундское Серое т.е. Пино Серый плюс Кунлеань) и Петра (Бургундское черное т.е. Пино черный и Кубарат).

Рекомендуемые сорта виноградной лозы в данном районе – Рислинг итальянский и Рислинг рейнский, Траминер, Совиньон, Неопланта, Сирмиум и Жуплянка, а самые известные вина – вина с такими же названиями.

Благодаря географическому положению, близости Дуная, микроклимату и отражению солнечных лучей от поверхности Дуная, здесь виноград созревает быстрее и его сахаристость выше на процент-два, в сравнении с другими виноградарскими регионами Воеводины.

Воздушные струи со стороны воды зимой оказывают благоприятное воздействие на виноградную лозу, кусты не замерзают, а летом отраженные от поверхности реки лучи света – создают прекрасный микроклимат, повышающий сахаристость винограда.

Фрушка Гора является районом выращивания Рислинга итальянского, а по некоторым мнениям, эта гора является даже его прародиной. Больше половины виноградников на этой прекрасной горе занимает данный сорт виноградной лозы.

Известнейшие вина этого края: рислинг фрушка-горский, рислинг итальянский, рислинг рейнский, жуплянка, траминер, бувие, франковка (Лимбергер), племенка (Шасла), сивланер зеленый, португизер, и специфический ароматизированный бермет.



Винный путь

Фрушка Гора славится своими винами которые можете пробовать в одном из более 60 погребов частных виноделов. Вина бермет и аусбрух являются сладкими и очень крепкими и ароматными винами. Неопланта подлинное

«Винум»,

ул. Патриарха Райачича, д.36, С. Карловцы, тел. 021/619 924, производит рислинг итальянский, розе, бермет и франковку www.vinum-ns.co.rs; vinum@sbb.co.rs

Погреб «Киш»,

ул. Карловачког мира д. 46, С Карловцы, тел. 021/882 880, производит бермет черный и белый, рислинг итальянский и рейнский, шардоне, франковку www.vinarijakis.com; crnkovic@neobee.net

Погреб «Дулка»,

ул. Поштанска д.8, Сремски Карловцы, тел. 021/ 881 797, изготавливает бермет красный и белый, аусбрух, рислинг итальянский, совињон белый и каберне совињон. www.dulka-vinarija.com; dulka@eunet.rs

Погреб «Роша»,

Патриарха Райачича 5, г.Сремски Карловцы, тел. 021/ 881 911, производит рислинг Роши, Рошино красное вино и Рошино десертное вино.

Погреб «Косович»,

ул.Карловачког мира д.42, г.Сремски Карловцы, тел. 021/ 882 842, производит рислинг итальянский, жуплянку, мерло, каберне совињон, бермет красный и белый. www.vinarijakosovic.com; info@vinarijakosovic.com

ароматизированное местное вино можно найти в погребе Черевич, а в ближайших деревнях Нештин, Баноштор, Эрдевик и Ириг вас ждут многие интересные винные погреба и винные заводы

Погреб «Живанович»,

ул. Митрополита Стратимировича д.86 б, г.Сремски Карловцы, тел. 021/881 071, производит Бермет, аусбрух, мерло, каберне совињон, рислинг. muzpcela@eunet.rs

Винодельня «Ковачевич»,

ул.Джоке Шундуковича 85, п.Ириг, тел. 022/461 192, Производит шардоне, совињон белый, «Росетто», «Аурелиус» и бермет. sm.mire@neobee.net

Винодельня «Бонония»,

ул.Светозара Марковича д.3 п.Баноштор, тел. 021/879 032, производит франковку, мерло, шардоне, рислинг итальянский и бермет. ims467414@eunet.rs

Виноградники «Урошевич»,

ул.Николы Пашича д.4., п.Баноштор, телефон 021/879 029. Производит Рислинг итальянский и рейнский, вранац, каберне фран, мерло и бермет. urosevic_milan@yahoo.com



Где поестъ

Рестораны

Сремски кутак

ул. Митрополита Стратимировича, д. 2, тел. 021/884 140. Здесь предлагают национальную кухню, местную сремскую кухню и местные вина.

Четири лава

Трг Бранка Радичевича д. 3, тел. 063/765 8106. Предлагаются блюда приготовленные на грилле, уха, рыба, дичь, местные вина.

Ешиковац,

Белило 71, тел. 021/883 325. Готовые блюда и блюда с грилля.

Рыбной ресторан Дунай,

Дунавска 5, тел. 021/881 666. Блюда национальной кухни, рыбные блюда, местные вина

В г. Сремски Карловцы делают вино бермет и в нынешнее время, а в некоторых винодельнях вам предложат попробовать его с местным сладким пирогом. Сочетаются идеально!

Виноделы из г. Сремски-Карловцы утверждают, что в винных картах лучших ресторанов обязательно предлагается вино из лучших частных погребов этого края.

С воеводинской ветчиной, колбасой «кулен», сремской брынзой - лучше всех сочетаются белые вина, как рислинг итальянский, жуплянка, затем розе, или молодое гаме, с пирогом из мяса хорошо сочетается вранац, гаме или бургунд черный, а с рыбным блюдом «паприкаш» - вино Ружица или легкое красное вино.



Что посмотреть

Сам городок Сремски Карловцы является редким жемчугом сербской культуры и духовности. Это городок-музей, входящий в число известных европейских городов. В барочном центре города, можно посмотреть множество исторических зданий, которые впечатляют своим видом, и своей значимостью.

Заповедник Фрушка-Гора, с многочисленными старыми монастырями из 14. века, возможность посещения хутора на усадьбе Ченей, Ковильско-Петроварадинское болото. Возможность наблюдения за птицами, все это дополняет предложение. Нови Сад - город культуры, событий, город на берегах Дуная.

В г.Нови-Сад стоит посмотреть Католический костел из 18. столетия, соборную церковь св.Георгия, резиденцию епископа, Дунайскую улицу с выстроенными домами из 19. века и конечно – Петроварадинскую крепость «Гибралтар на Дунае», уникальное сооружение из эпохи императрицы Марии-Терезии.

Ежегодно в конце сентября в г.Сремски Карловцы проходит «Виноградбал» событие посвящаемое сбору винограда и вину.



Туристические справки: Туристическая организация г.Сремски-Карловцы
Площадь Бранка Радичевича 7, тел.: 021/882 127 www.karlovci.co.rs
info@karlovci.co.rs

Как добраться и где остановиться

До Сремских Карловаца можно добраться на автобусе; рейсы отправляются через час из Белграда в Нови-Сад и обязательно останавливаясь в г.Сремски-Карловцы.

На машине из Белграда можно доехать по дороге М 22 следуя в направлении Нови Сада (65 км), то есть по международной дороге Е 75 - следуя из направления г.Суботица, поворачивая на перекрестке у места Темерин.

Размещение

Гостиница «Богем»^{ОО},
г.Сремски Карловцы,
ул. Патриарха Райачича 2,
тел. 021/ 881 038.

Гостиница расположена в самом центре, имеет 15 номеров, 30 мест, ресторан, и автостоянку.

Гостиница «Дунай»,
ул.Дунайская 5.,
тел. 021/883 735.

В гостинице 52 номера т.е. 130 мест.

Гостиница «Андревле»


Телефон: 021/4802 400

расположена на склонах Фрушкой Горы, в 35 км от Сремских Карловац, у местечка Черевич. .

В гостинице 30 номеров т.е. 60 мест.

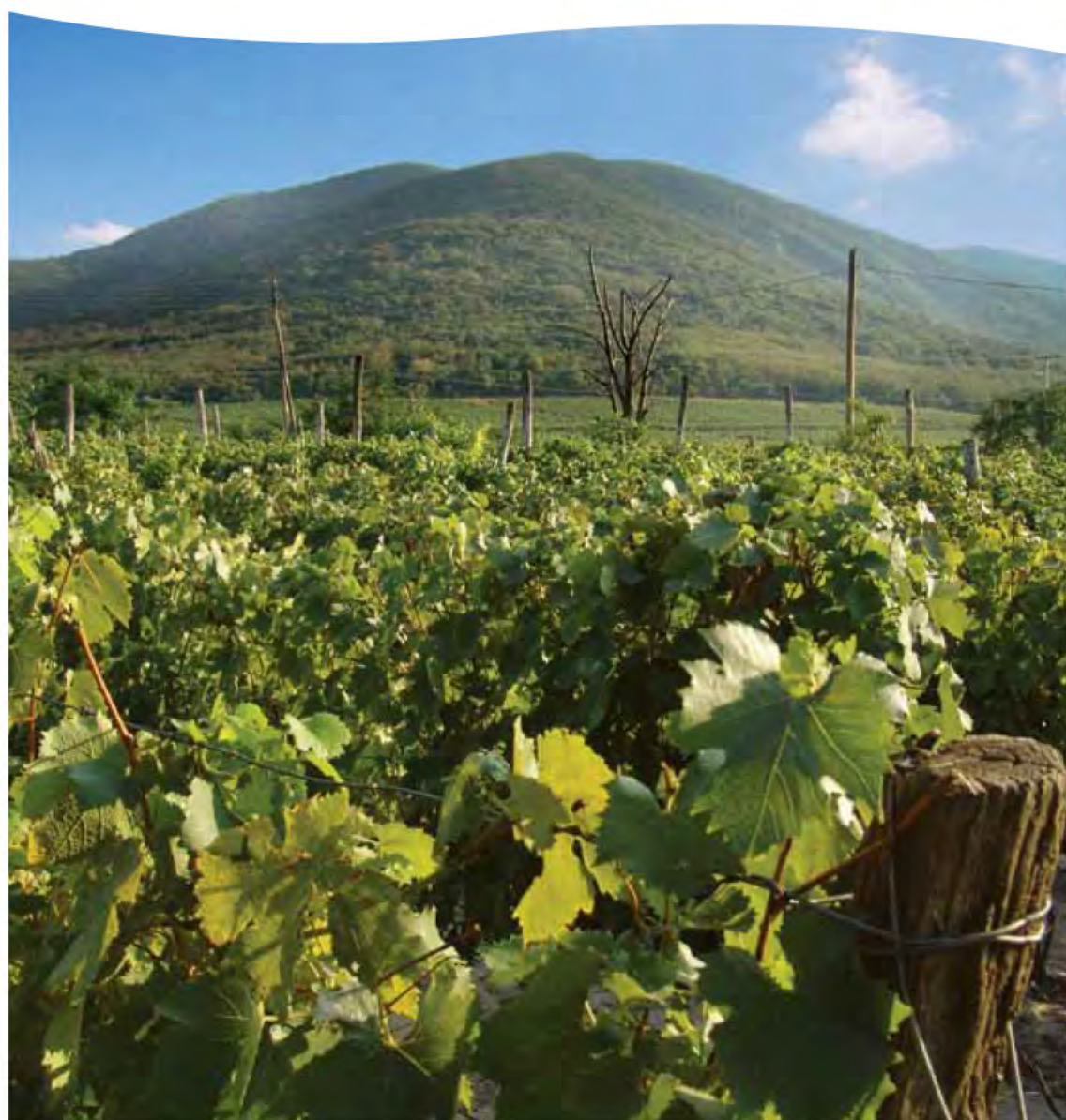
Также можно ночевать неподалеку, в г.Нови Сад, где предлагается весьма большой выбор гостиниц.





Море виноградников

Море виноградников



Винная история

Согласно некоторым историческим источникам, виноградарство в районе г.Вршац существует со времен древней Дакии и древнеримского правления, в то время как первые письменные данные о нем сохранились из 15. века, когда вино из этого района в 1494 году было поставлено в дворец короля Владислава Второго. Из записей турецкого путешественника Эвлии Челеби мы узнаем, что на склонах Вршачкого холма были насаждения виноградной лозы, дающей сладкий и вкусный виноград. В районе Банат виноделие развивалось во время большой колонизации под властью императрицы Марии Терезии (1740-1780). В начале дороги ведущей в монастырь Месич находится большой винный погреб «Хельветия», построенный и оборудованный в 1880 году швейцарским купцом Бернхардом Штаубом. О значении виноградарства в жизни этого города свидетельствует и факт, что виноградная лоза изображена в гербе города с 1804 года, а в ряде фрагментов на фасадах старых домов также

представлен виноград.

В конце 19. века в районе г.Вршац было даже более 10.000 га виноградников. Это был самый крупный на территории королевства Венгрии комплекс виноградных насаждений, а по мнению некоторых статистиков – он был и самым крупным в Европе, в которой филлоксера опустошила огромнейшие площади.

После того, как турки прогнаны, а немцы из Рейнской области заселены в этом районе, виноградарство стало главной отраслью хозяйственности в селе Гудурица, вблизи г.Вршац. После Второй мировой войны, вместо изгнанных немцев, в селе поселились словенцы, македонцы, затем колонисты из Боснии, Лики, Бании, Кордуна.

В Гудурице в настоящее время живет 1500 жителей, 22 национальностей, среди них есть и одна французенка. Из 425 семей, 80 семей обрабатывают приблизительно 100 га виноградников. Это село является наиболее виноградарским местом Сербии.



Виноградарство и виноделие сегодня

Виноградарский район г.Вршац расположен в холмистой местности вокруг г.Вршац, на крайне-западных склонах Карпат. Здесь находится комбинат "Вршацки виногради", плантации которого занимают более 1700 га виноградников, а в регионе в целом имеется около 2100 га. Виды почвы здесь: смольница (вертисоль) и бурозем т.е.эвтрический камбисоль (мест. назв. «гайняча»), делювиальные почвы с зыбучим песком. Климат этого района - типично континентальный. Из автохтонных и старых сортов, здесь все еще выращивают сорта Жуплянка, Смедеревка, Шасла Белая, Ркацители, Креаца. Креаца - это старый белый сорт виноградной лозы, подлинная Вршачкая гайпа.Его выращивали повсеместно на территории Баната. В виноградарском районе г.Вршаца доминируют белые винные сорта, красных почти, что нет. Посмотрев на Вршацки-брег, Гудурицу, Велико-Средиште, знаток сразу поймет, что идет речь о крае в котором выращивают самые

качественные сорта винограда и изготавливают хорошее вино.

Благоприятные для произрастания виноградной лозы географические и климатические условия предопределили всех жителей этих территорий весьма серьезно посвятить производству винограда и вина. В настоящее время, весь этот край, в котором стыкуются Вршацкие горы и спокойная Банатская равнина, занимают виноградники и он является одним из самых важных виноградарских районов Сербии.

Среди многих вин особо высокого и высокого качества изготовляемых в этом районе виноделия, выделяются: Мускат Оттонель, Шардоне, Пино блан, Рислинг рейнский и итальянский, а очень популярным является столовое вино Рислинг банатский из сортов: Рислинг итальянский, Смедеревка, Жуплянка и Креаца.



Винный путь

«Вршачки виногради»,
Светосавски трг 1, Вршац,
тел. 013/ 822 088, производит роскошный
набор вин высшего качества, а также вин
зготавливаемых из старых и автохтонных
сортов. Старый погреб в с.Гудурица
принимает 150 человек.
www.vvinogradi.co.rs;
marketing@vvinogradi.co.rs

«Винный погреб «Крстов»,
Велико-Средиште, г.Вршац,
тел. 013/833 624. Чрезвычайно приятное
место. Можете попробовать Тодорово вино
(купаж Франковки, Мерло и Бургундского
черного), вино «Святой Георгий» из
виноградного сорта Креацер (Креаца), а
также Шиллер. В двух дегустационных залах
помещается 80 человек.
www.krstov.blogspot.com; krstoff@hemo.net

Винодельня «Виник»,
Новисадская д.1, г.Вршац,
тел.: 013/836 721, производит белое и розовое
Вржоле и Бермет. Принимает 50 человек.
www.dobrovino.com; vrzole@hemo.net

Селекта-Погреб «Стойшич»,
ул.Отона Жупанчица д.26, п.Гудурица,
тел. 013/881 067, производит „Дворцовое
вино“, Шардоне, Бургунд белый. Может
принять 50 человек, имеются и два
двухместных номера.
vinarijas@hemo.net

Погреб «Недин»,
село Гудурица, ул.Гортанова д.22, тел.: 013/881
076, производит Креацер (Креацу), Рислинг
рейнский, Бургундское белое и Мерло.
Может принять 25 человек.

О намерении посетить погреб - необходимо предварительно предупредить.

Винный погреб предприятия «Вршачки виногради» как был, так и остался
строительно-архитектурной знаменитостью. Он вмещает 34.000 тонн то есть 3400 вагонов вина.
Этот винный погреб строился в 1964-1967 Предприятие Вршачки виногради является одним из
самых известных символов прежней Югославии. Погребу придана форма английской буквы «у»
(первая буква международного кода Югославии). Этот погреб - один из трех крупнейших в
Европе под одной крышей (другие два – в Листелье (Франция) и в Логроньо (в Испании). В
погребе пять уровней, один под землей, а четыре над землей, в них расположено 580 бетонных
цистерн для вина, которые облицованы стеклянной плитой.



Где поестъ

Рестораны

Гудуричка прича

село Гудурица, тел. 063/1010550.
Ресторан в этно-стиле с винным погребом местных вин. Предлагает блюда местной кухни.

Ресторан «М»,

Омладински трг д.17, тел. 013/800 158,
ресторан находится в спортивном центре «Миллениум», принимает 90 посетителей, предлагаются блюда национальной и международной кухни.

«Икар»,

ул. Подвршанска д.146, тел. 013/830 650, зал на 55 мест, блюда национальной кухни.

«Фонтана»,

Трг С.Ковачевића 66,
тел. 013/835 645, находится в центре города, располагает двумя залами и может принять 200 человек.

«Арена»,

Градски парк, тел. 013/830 163,
ресторан в старинном окружении, в городском парке, принимает 50 посетителей.

«Пивница»

ул. Жарко Зренянина д. 4, тел. 013/838 037,
располагает несколькими залами и принимает 180 посетителей.

Кроме местных вин, здесь предлагают и местные вршацкие и воеводинские специалитеты: дичь, мясо приготовленное на грилле, ветчину, «шварглу» (зельц), рогалики с сыром, штрудель с маком. С мясом дичи хорошо сочетается местное вино Франковка, а с ветчиной – Креацер (Креаца) и Рислинг итальянский.



Что посмотреть

Город Вршац, население которого около 40.000 человек, расположен вблизи границы с Румынией, километров 90 от г.Белграда. Ваши туристические впечатления будут укомплектованы если Вы посетите достопримечательности города: Вршацкую башню из 14. века, расположенную на Вршацком холме, здание Ратуши (Магистрата) из 18. века, Резиденцию епископа из 18. века с весьма богатой сокровищницей, монастырь Месич из 16. века - в 10 км от г.Вршаца, старую «Аптеку на лестнице» из 18. века, где находится и постоянная экспозиция музея Соборной церкви Святого Николая из 1785 года, Римокатолическую церковь из 1863 года,

посвященную Святому Герхарду и часовню Святого Креста из 1720. года.

После посещения «Вршацких виноградников» и подвала вместимостью 3400 вагонов, экскурсии по плантациям виноградников на машине в течение двух часов, посещения знаменитого старого винного погреба в селе Гудурица вблизи г.Вршаца, где продегустируете вина, Ваше «винное любопытство» будет удовлетворено. В Вршаце имеется и Рыцарский орден Святого Феодора, названный в честь патрона города Вршаца. С рыцарями вина Вы сможете познакомиться на винном пути, так как рекомендуемые нами для посещения виноделы – как раз являются членами этого рыцарского ордена.



Туристические справки: Туристическая организация г.Вршаца:
тел.: 013/832 999, www.to.vrsac.com; toovrsac@yahoo.com

Как добраться и где остановиться

Из Белграда в Вршац ходят автобусы каждые 30 минут. Проезд длится: около двух часов. На машине из Белграда в Вршац можно приехать по магистральной дороге М 19, проезжая через г. Панчево.

Размещение

Гостиница «Вила Брег»^{*****}

ул. Горанска 66
тел.: 013/831 000. В гостинице 48 номеров, 105 мест.

Гостиница «Сербия»^{***},

Светосавски трг 12
тел. 013/ 835 545. Гостиница находится в центре города, в гостинице 85 номеров, 186 мест.

Мотель «Ветреняча»,

Белградский путь 66
013/801 156. В мотеле 22 номера, всего 44 места.

Пансионат ЈАТ^{***},

ул. Подвршанска 146,
тел. 013/821 120. Гостиница расположена в приблизительно 2-х километрах от центра имеет 47 номеров, 78 мест.



ЗОЛОТОЙ ХОЛМ

Винный путь Смедерево



Винная история

История г. Смедерево начинается в период правления римского императора Проба. Сербские правители – деспот Стефан Лазаревич и Джурадж Бранкович уже в 15. веке стали увеличивать площади под виноградниками в краях около г. Смедерево. В те времена, в виноградниках существовали погребы (местное название пимнице), в которых можно было переночевать и выпить кружку хорошего вина. Виноторговля подвергалась весьма строгому контролю.

В развитие виноградарства в этом краю свой вклад внес и Милош Обренович, вождь Второго сербского восстания, заложив виноградники на площади в 36 га у семейной усадьбы в местности Золотой холм, где до настоящего

времени продолжают производить качественные вина.

Традиция виноградарства г. Смедерево очень длинная. Об этом свидетельствует и винный погреб Агрокомбината «Годомин», построенный в начале прошлого столетия, в 1909. году, который до настоящего времени сохранил свою основную функцию. Погребы комбината - производительностью 20.000 тонн, а в них находятся бочки, емкость которых доходит и до нескольких тысяч литров. В прошлом, старые смедеревские виноградари паковали белые качественные вина сорта Смедеревка - сначала в решетчатые ящички, а затем в ящики плотной конструкции, потом поставляли на западноевропейские рынки.



Виноградарство и виноделие сегодня

Этот район ограничен с одной стороны рекой Дунай, а с другой стороны – рекой Велика-Морава, и этот факт, вместе с благоприятным ландшафтом, климатом и почвой – обеспечивает идеальные условия для выращивания виноградной лозы. Климат характеризуется правильными колебаниями температуры, а почвы типа бурозем (местное название «гайняча») и вертисоль («смольница») – рыхлые и благоприятные для виноградной лозы. Виноград здесь занимает площадь более 500 га. Ведущий сорт этого называется Смедеревка, выращиваемый здесь издревна. Сорт назвали по городу в районе которого этот сорт выращивают больше всех.

Виноград этого сорта весьма хорошего качества, из него делают и хорошее столовое вино. Вина сорта Смедеревка на вкус приятные и освежающие, а если купаживать их с качественными винами сортов Рислинг, Семильон, Бургунд Белый – они будут еще лучше. Кроме Смедеревки, здесь выделяются и другие качественные вина, получаемые из сортов Рислинг итальянский, Совиньон, Семильон, Траминер. Из качественных красных сортов (в Сербии их называют выделяется сортовое вино Гаме, а также вина типа «Ружица» из сорта Прокупац.



Винный путь

Смедеревские виноградари и виноделы пользуются своеобразной привилегией, ведь природа предоставила им все, что нужно для хорошего винограда и вина, а их задача – эту благодать разумно использовать. Неподалеку, в с. Крнево, на песчано-гравийной почве выращивают виноград и изготавливают вина которые можете попробовать в Малом погребе «Радованович», в том числе Шардоне, Рислинг рейнский и Каберне совиньон, являющиеся вершинами сербского виноделия.

Малый погреб «Радованович»,
ул. Досифея д.10, п. Крнево, тел. 026/821 085,
производит Рислинг рейнский, Шардоне,
Шардоне селлекция, Розе, Каберне Совиньон и
Каберне Совиньон барик. Возможна дегустация
для 50 человек. www.podrumradovanovic.com;
podrumradovanovic@neobee.net

Винодельня «Живкович»
село Кличевац, г. Пожаревац, тел. 012/226 426.
Производит Рислинг рейнский, Шардоне,
Каберне Совиньон и Бермет. Принимает 30
человек.
mikizivko@sbb.rs

В семье Радованович виноделие передается от поколения к поколению. Из этого передаваемого по наследству навыка в 1990. году родился Малый погреб семьи Радованович, когда на склонах холма возвышающегося над п. Крнево, на которых веками получали хорошие вина, заложили виноградник на площади в 2,5 га. На песчаной почве между холмиками Мали и Велики Голач, расположенном на юго-востоке, откуда поступают первые утренние лучи солнца, струится кругообразно теплый воздух.

Погреб «Янко», ул. Шалиначка бб г.
Смедерево, тел. 026/613 340. Производит
«Смедеревку», «Запис» (Рислинг рейнский и
итальянский), «Миссию» (Шардоне), «Адут»
(Траминер), «Запис ред» (Мерло) и «Завет»
(Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло). В
погребе - места на 30 человек, еще 50 мест в
ресторане.
www.vinjanko.com; jankoo26@ptt.rs

Предварительный заказ посещений.



Где поестъ

Рестораны:

«Ресторан Дунай»,

ул. Деспота Джурджа д.21, Смедерево, тел. 026/221 442. В ресторане - 50 мест и предлагаются блюда традиционной кухни, а также рыбные специалитеты.

«Брвнара»,

Београдски пут д.161, тел.: 026/670 064. Ресторан в стиле «этно», хороший выбор вин

С вином Смедеревка, белым винооомягкий запаха, хорошо сочетаются местные «питы», «серпская гибаница», жаркое (по-сербски «печене») - поросятина, лепешка «погача» или кукурузный хлеб «проя», «мусака од тиквица» (блюдо из фарша и кабачков-зеленцов) или голубцы из щавеля («сарма од зеля»).

«Джурджеви ваяти»

Београдски пут, Смедерево, тел.: 026/ 221 943. Ресторан предлагает блюда традиционной кухни.

«Гранд Перпер»,

Трг Републике д. 1-3, г.Смедерево, тел.: 026/614 671. Предлагаются хорошие блюда интернациональной кухни.



Что посмотреть

Смедерево было столицей Сербии в период средневековья, это город бурной истории. Экскурсию по городу лучше всего начинать с посещения церкви Святого Георгия из 19. века. Смедеревская крепость построена в 15. веке, занимает площадь в 10,5 га, в основе неправильный треугольник, имеет 25 башен. Знаменитость этого места – тутовое дерево Карагеоргия периода Первого сербского восстания.

В конце сентября в г.Смедерево проводят и традиционные торжества «Смедеревская осень» во славу винограда и вина. Устраивают «парад средневековых рыцарей», предлагают

изобилие винограда и вина, и выбирают лучшее вино.

Музей г.Смедерево:

ул.Омладинска д. 4, тел.: 026/222 138, время работы: 10-17 ч., по понедельникам закрыто.

«Мали град», Крепость,

тел.: 026/224 046, время работы: ежедневно с 8-19 ч.



Туристическая справка:

Туристическая организация г.Смедерево, ул. Омладинска д. 1, тел.: 026/222 952.
www.toosd.com; turizam@nadlanu.com

Как добраться и где остановиться

Расстояние от Смедерево до Белграда 45 км - по смедеревской дороге проезжая через село Гроцка, то есть 55 км - если ехать по международной автодороге Е 75 направлении г.Ниш. автобусные отправляются на каждый час с автобусного вокзала «Ласта» в Белграде.

Размещение

Гостиница «Цар»

ул. Джурџи Даничића д. 64, Смедерево,
тел.: 026/ 229 760.
В гостинице имеются: 33 комнаты, 54 места.

Пансионат «Златник»

Ковински пут бб, тел. 026/651 411. Номерной фонд располагает с 12 комнат, 30 мест.

Кралев двор»

ул.Красной армии 280,
тел. 026/651 223.
Номерной фонд – 14 комнат, 30 мест.

Гостевой дом «Конак»

ул. Любичка 3, тел. 026/615 801,
апартамент 4-местный.

Гостевой дом «Мир»

Анте Протића 21, тел. 026/228 820.
6 апартаментов, 13 мест

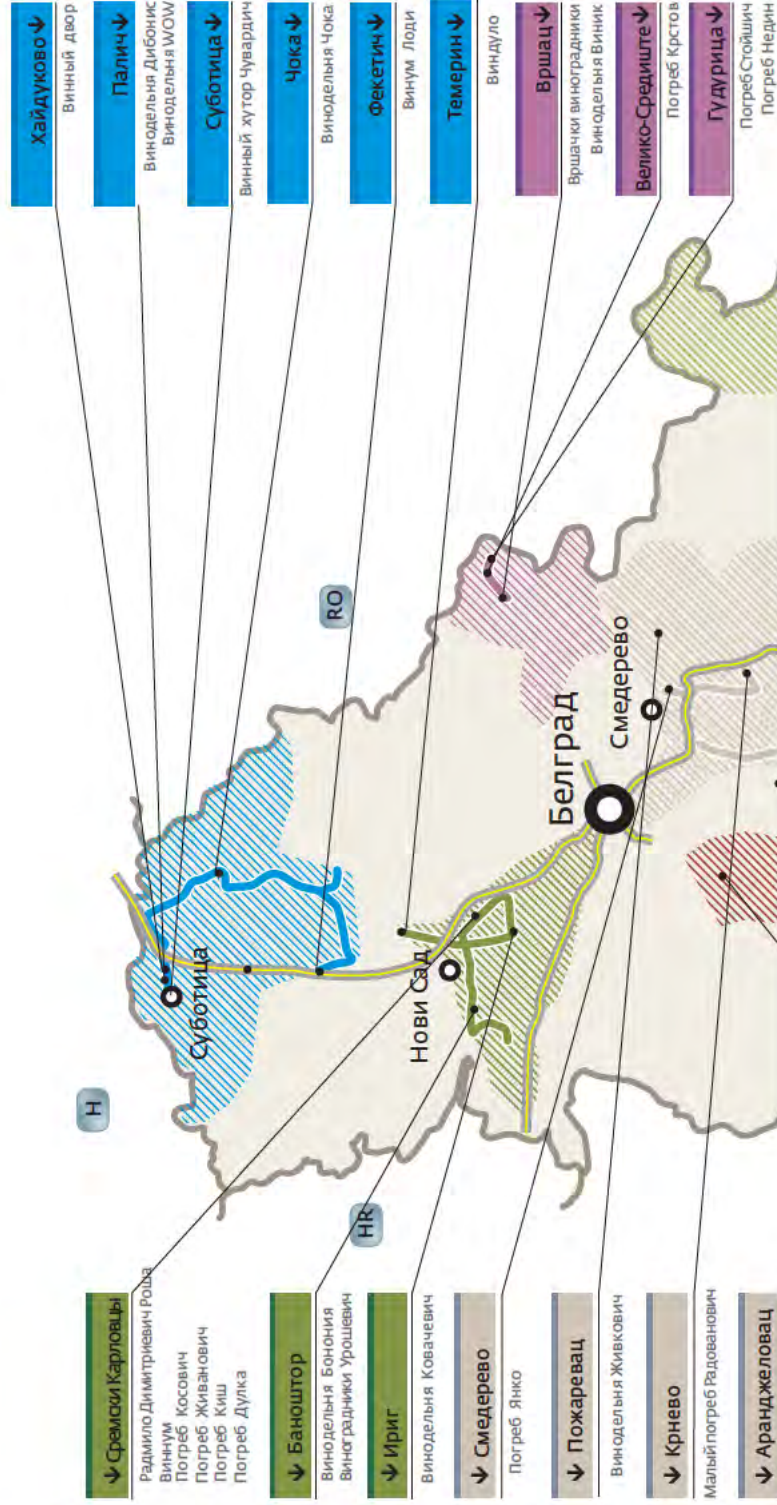
Мотель «Йерина»,

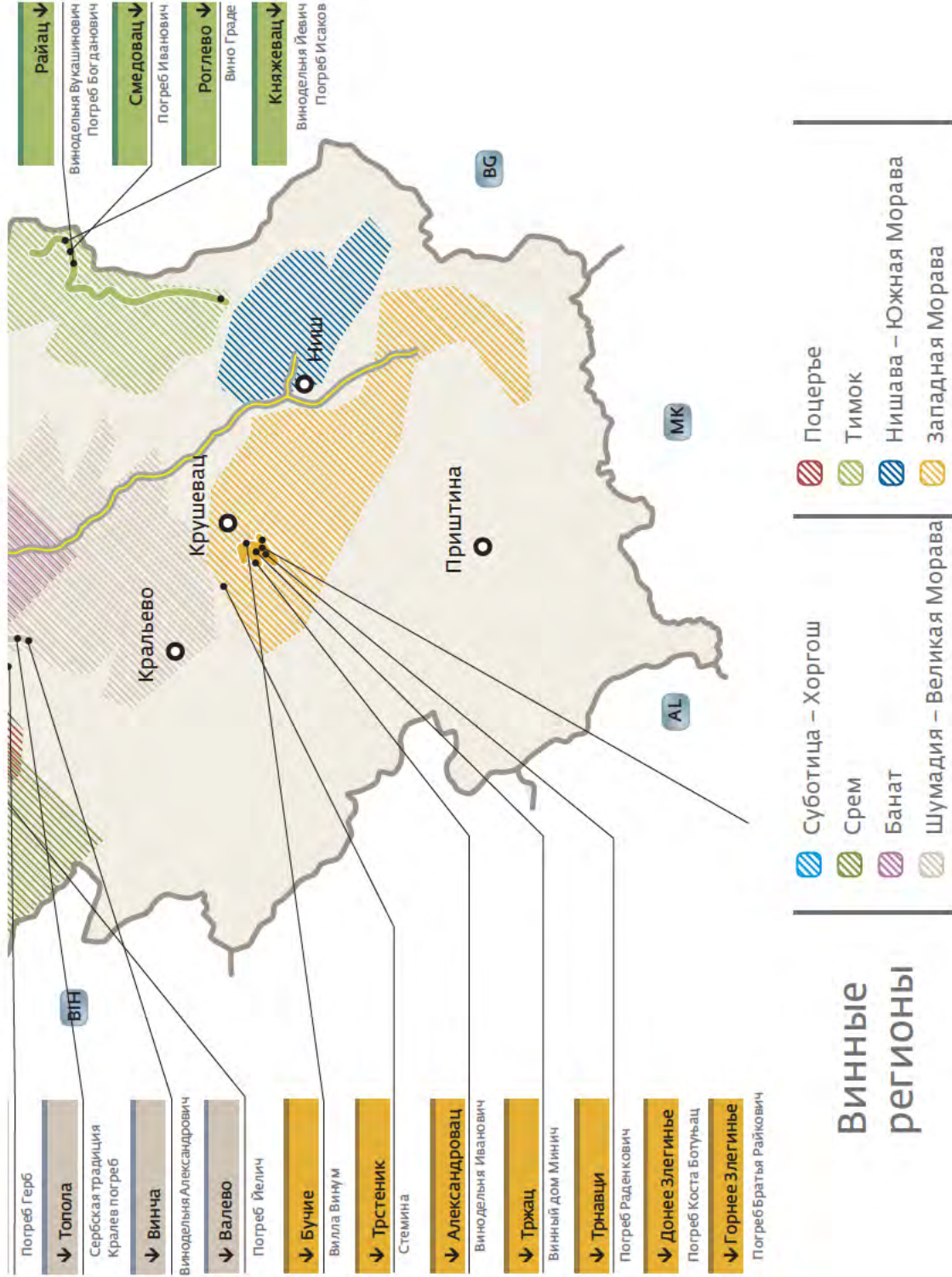
п. Мало Орашье, Аутопут бб
тел.: 026/722 254.
В мотеле 30 двухместных номеров, 60 мест,
ресторан и автостоянка





Винные регионы и винные пути Сербии







Королевская История

Винный путь Оплецац



Винная история

На склонах гор Космай, Рудник и Венчац, Прокоп и Оплепац, люди выращивали виноградную лозу издревле. И в средневековье весь этот район был известен по хорошему вину. Первыми записками о виноградарстве в этом районе являются путевые заметки Де ла Брокьера из 1432. года. В государственном архиве хранится материал, свидетельствующий о том, что во время князя Милоша виноградники в районе поселка Топола давали такой хороший урожай, что вообще не хватало места для хранения винограда и вина.

Средневековый правитель, деспот Стефан Лазаревич в начале 15. века часто отправлялся на охоту в гору Космай, где он узнал о винах из монастыря Павловац, из нынешнего села

Корачица. Решающим был 1903. год, когда в селе Баня основан Венчацкий виноградарский кооператив и винный погреб королей Петра и Александра Карагеоргиевичей, сделавших оплепацкие вина известными во всей Европе.

Кооператив объединил виноградарей из сел: Брезовица, Липовац, Топола и Баня. Тогда в с. Топола и окрестностях было около 1500 га виноградников. Члены кооператива, под наблюдением технологов - в основном из Франции, начали производить вино, коньяк, даже и шампанское.



Виноградарство и виноделие сегодня

Опленачкий подрайон и венчацкий и космайский виноградарские районы занимают холмистую часть Шумадии в слиянии реки Велика-Морава и ее притоков. Виноградарские площади в основном расположены на востоке и юго-востоке. Климат характеризуется правильными температурными колебаниями. Типы почв: глинистый аллювиальный нанос, смольница (вертисоль), бурозем, параподзол и другие.

Хороший климат, состав и конфигурация почвы и чрезвычайно благоприятные условия произрастания виноградной лозы обеспечили выращивание автохтонных сортов Прокупац и Вранац, а также старого сорта Смедеревка. Сорт Прокупац дает вина необыкновенно хорошего качества, а вина получаемые за счет

купажа этого сорта с винами из лучших сортов – напоминают французские вина. Традицию Королевских погребов и Венчацкого виноградарского кооператива на Опленаче теперь продолжает Погреб «Александрович». Несколько лет тому назад, главный винодел королевской семьи Карагеоргиевичей, который в 1945 году эмигрировал в Канаду, отправил собственнику Погреба «Александрович» рецептуру производства лучшего вина, приготавливаемого прежде в Королевском подвале.

Таким образом, снова родилось вино «Триумф», получаемое за счет купажа сортов Совиньон блан, Шардоне, и Рислинг.

Это вино считают одним из лучших сербских вин.



ВИННЫЙ ПУТЬ

Погреб «Александрович»

село Винча, около городка Топола, тел. 034/826 555, производит вина: «Опленац» (Рислинг рейнский и итальянский) «Триумф» (из сорта Совиньон блан), «Триумф барик», «Вариант» (из сорта Мускат гамбургский), «Харизма» (Шардоне), «Эйфория», Франковка и «Родослов». Дегустационное помещение на 60 человек.
www.podrumaleksandrovic.co.rs
office@podrumaleksandrovic.co.rs

«Сербская традиция»

село Блазнава, г.Топола, тел.: 063/604 336, производит вина «Сердце» (из www.tamuzvino.com; jelic@tamuzvino.com) сортов Вранац и Гаме) и «Душа» (из Рислинга итальянского и Смедеревки). Может принять до 40 человек. seli@nadlanu.com;
www.srpskatradicija.com

«Кралев подрум»

ул. Королевы Марии д.4, п.Топола, тел.:034/811 118, производит вино Совиньон белый. Может принять около 100 человек.
Погреб в то же время является музеем.
zaduzbina@ptt.rs

Погреб «Герб»

г.Аранджеловац, ул.Трешневачки пут 66, тел.: 034/724 274. Производит вина: Вранац, Рислинг рейнский и итальянский. В составе погреба – ресторан на 50 человек.
orahovac@nadlanu.com

Погреб «Йелич»

село Буячич, г.Валево, тел. 014/291 143.
Производит вина: «Морава», Рислинг рейнский, Шардоне, «Луи Жедоан», «Бель эпок», «Миллениум», «Мамут», Пино черный и Розе. Два дегустационных помещения, на 150 человек. Имеется и ресторан.

Погреб «Йелич» находится в Поцерском виноградарском районе, но исходя из места расположения погреба, мы решили, что он относится скорее всего к винному пути «Опленац».

Для посещения любого из погребов, надо предварительно договориться



Где поесть

Рестораны

Ресторан «Вождь»,
Белградский путь 66 г.Топола,
тел. 034/811 365. Этно-ресторан на 80 мест

Ресторан «Озеро»,
Белградский путь 66, г.Топола,
тел. 034/811 528. Количество мест: 500.

Ресторан «Старое вино»,
г.Топола, п.Божурня, т
ел. 034/812 393. Количество мест: 100.

Ресторан «Бреза»,
ул. Мийе Тодоровича д.25, г.Топола,
тел.: 034/ 812 463.

Ресторан «Александр»,
ул.Князя Милоша д. 171, г.Аранджеловац,
тел.: 034/ 714 617.

Ресторан «Герб»,
ул. Танаско Райича 66 г.Аранджеловац,
тел. 034/721 395

В ресторанах - выбор местных вин, очень хорошо сочетающихся с типичной шумадийской кухней. С копченым мясом «пршут», изделием из пенки «каймак», с шкварками и с лепешкой - хорошо сочетается розовое вино «Вариант», а с поросятиной – «Смедеревка», в то время как с «гайдуцким кебабом» хорошо идут вина Вранац и Прокупац. Блюдо «Свадебная капуста» хорошо сочетается и с белым Совиньоном, поэтому хороший выбор - вино «Триумф».



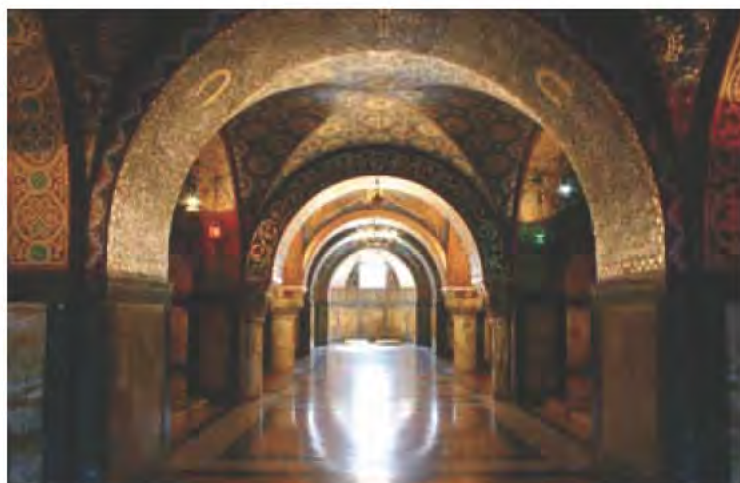
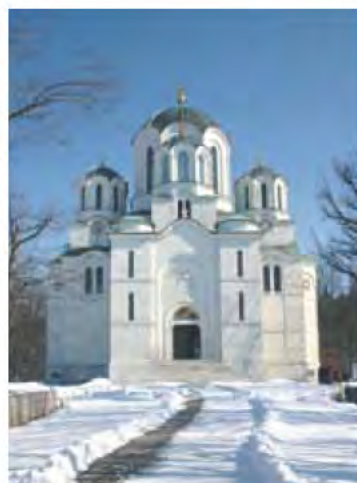
Что посмотреть

Мемориальный комплекс короля Петра Первого, включает: Церковь св.Георгия — место захоронения членов династии Карагеоргиевичей, Дом Петра - галерею с личными предметами королей Петра и Александра, Крепость-музей Карагеоргия, построенную в период 1911-1913 гг. в к-рой хранятся личные предметы Карагеоргия и подлинное оружие из Первого сербского восстания против османских турок, а также Виноградарский дом, с выставочными помещениями. Часы работы летом с 8-19 ч., а зимой - с 8 до 16.

Королевский погреб в г.Топола расположен под землей – 2 этажа, а температура

постоянная – 8 градусов. В погреб хранится 99 бочек, каждая вместимостью в 4000 литров вина. Они последний раз использовались даже лет 20 тому назад. В районе г. Топола имеется традиция ежегодного проведения в октябре в течение трех дней торжеств под названием «Опленацкий сбор винограда» («Опленачка берба») и «Сходка народного творчества», во славу винограда и вина.

Недалеко от Топола находятся и монастыри г.Рудник, пещера Рисовача у г.Аранджеловаца и чудесный столетний парк с минеральными водами курорта Буковичка-Баня, в 12-ти км от Топола.



Туристические справки: Туристическая организация г.Топола,
ул.Княгини Зорки д.13
Тел.:034/811172, info@topolaoplenac.org.rs;
www.topolaoplenac.org.rs

Как добраться и где остановиться

На склонах Малого Опленца, каменистого холма обросшего дубовым лесом в центре района Шумадия, расположен городок Топола. По легенде, на месте, где пересекались четыре направления, выросло и расширило свои ветви большое дерево тополя и со временем люди стали называть

это место встречи «Топола». Расстояние до Белграда - 80 км, а доехать из Белграда можно по международной дороге E 75. До городка Топола регулярно ходят автобусы. Поездка от Белграда длится 90 минут.

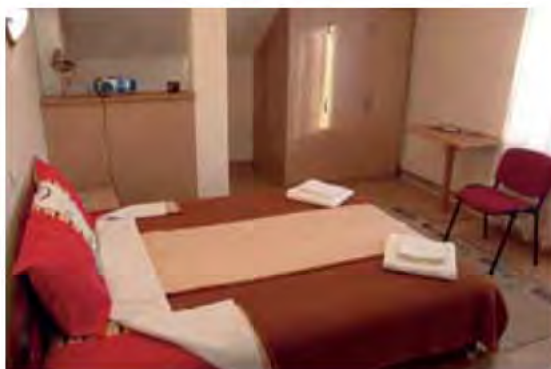
Размещение

Гостиница «Опленец»^{ОО}

тел.: 034/811 43 Количество мест – 100, в номерах-апартаментах, двухместных и трехместных номерах. В гостинице имеется ресторан, национальный ресторан, ТВ-зал, магазин сувениров.

Конак «Старо вино»,

ул. Пилота Зорана Томича 48, г.Топола, тел.034/814 000. В ночлеге 10 номеров, в общей сложности 20 мест.



Раячке пимнице

Винный путь Неготин



Винная история

Виноградная лоза выращивалась в окрестностях г.Неготин уже в эпоху древнего Рима, по всему судя с 3-го века. В период опустошения виноградников Франции филлоксерой, в семидесятые годы 19. века, район Неготинской Краины стал поставлять вина во Францию, Австро-Венгрию, Германию, Россию, так как местный сорт виноградной лозы выращиваемый на зыбучих песках возле берега Дуная не подвергался заболеванию филлоксерой. До 1911. года существовало консульство Австро-Венгрии, при содействии которого осуществлялась торговля винами из района Краины. Отправка вин производилась на кораблях из порта в с.Радуеваце на берегу Дуная. Первый виноградарский кооператив в районе г.Неготина основан в 1890 году, после массовой гибели виноградников пораженных филлоксерой. В конце 19. века, в Краине была самая большая в Сербии площадь под

виноградной лозой. Поселок винных погребов «Райачке пимнице» представляют собой уникальный архитектурный комплекс из 270 погребов, который строился с половины 18. века до тридцатых годов прошедшего столетия. Погреба вкопаны в грунт на глубину в два метра для того, чтобы круглый год обеспечить почвы постоянную температуру. Погреба «пимнице» строились из тесанного камня и из бревен. Дома построены в одну линию и связаны между собой улочками, переулками и площадями. Подземная часть погреба вкопана в грунт, а на надземном этаже находятся помещения в которых живут люди во время уборки урожая либо ухода за вином. Подобные погреба сохранились в с.Роглево и с.Смедовац. Раньше в районе Райаца было 316 погребов «пимниц», теперь используется только около 60. В этом уникальном каменном городке всегда жил его постоянный обитатель – вино.



Виноградарство и виноделие сегодня

Неготинска-Краина расположена в равнине окружаемой горами Мироч, Црни-Врх («Черная вершина») и Дели-Йован, с одной стороны, и реками Дунай и Тимок – с другой стороны, за счет чего создается весьма специфический климат этого района, сильно выраженный континентальный, характеризующийся очень жарким летом и холодной зимой. Преобладают три основных типа почвы: аллювиальные наносы, озерные седименты, и вулканогенные скалы и известняк. По теперешним оценкам, в неготинском виноградарском районе виноградниками занято около 1000 га. Из автохтонных и старых сортов здесь выращивают такие: Багрина, Зачинак, Прокупац, Вранац и Смедеревка. Из винограда сорта Багрина получается белое вино золотой окраски у которого своеобразный букет. Этот старый

сорт винограда теперь заменили сорта: Рислинг Итальянский, Совиньон и Семильон. Зачинак – сорт-краситель. Райац, Роглево и Смедовац – это села с богатой винодельческой историей и весьма интересными погребами «пимницами», села представляющие собой особую часть виноградарского района Неготинской Краины. В этих селах изготавливают и ароматнейшие красные вина, получаемые от хорошей почвы, изобилия солнца и благоприятной высоты над уровнем моря около 150-250 метров. Среди вин Краины высоко оцениваемыми являются красные темные вина из сортов Прокупац, Бургундское черное и Гаме. У этих вин густой красный цвет, они приятны на вкус и по букету. Из белых вин наиболее известны: Багрина, Семильон, Рислинг итальянский, Совиньон и Смедеревка.



Винный путь

«Вино Граде»,
село Роглево, тел. 019/541 120. Производит Гаме, Каберне Совиньон, Рислинг рейнский и Шардоне. В старом погребе в п.Роглево оборудовано дегустационное помещение на 100 мест.
www.vinarija.co.rs/vino-grade; fnggrade@verat.net

Погреб «Иванович»,
Смедовац, с.Роглево,
тел. 019/532 728. Производят вино «Бахус» («Вак») - купаж с сортами Гаме, Бургундским и Зачинак, Бургундское черное и Семильон. может принять 20 посетителей.

Посещение надо предварительно договорить.

«Пимницы» больше не строят, но хозяева постарались некоторые из них переоборудовать в современные функциональные помещения, сохранив при этом их специфический интерьер. Эти помещения предлагаются для посещения туристам и в погребах «пимницах» можно

Винодельня Вукашинович,
село Райац, тел. 013/345 381, 063/283 128 производит Гаме в купаже с сортами Вранац, Совиньон блан и Шардоне. В составе погреба т.е.»пимницы» есть и весьма интересное помещение на пятнадцать человек.
nives@panet.co.rs

Погреб Богданович,
село Райац, тел.: 019/422 867 и 019/ 531 724. Погреб расположен в „пимнице“ и там есть отличное помещение на 40 человек.

дегустировать и купить вино. Среди «пимниц» расположен и национальный ресторан «Святой Трифон» - уникальный по обстановке, сохранении традиции и обычаев сербского хозяина, а особенно славится приготовлением старых блюд сербской кухни и райачким винам которые здесь можно попробовать.



Где поесть

Рестораны

Ресторан «Гера», ул.Стоянке
Радосавлевич 17, г.Неготин, тел. 019/542 731,
национальная кухня.

Ресторан „202“,
ул.Любе Нешича 10, г.Неготин,
тел. 065/9999 202. Ресторан предлагает
блюда национальной кухни и известные
неготинские вина.

Ресторан «Златно Буренце»,
ул. Обиличева 5, г.Неготин,
тел. 019/545 412, национальная кухня.

«Рай Гайдуга Велько»,
ул. Радета Недельковича 2, г.Неготин, тел.
019/545600, национальная кухня.

«Святой Трифон»,
село Райац,
тел. 064/2162 500,
домашняя кухня в прекрасной обстановке.

«Сидро»,
ул.Карапанджина д.1, г.Неготин,
тел. 064/9638 942,
предлагает специалитеты национальной
кухни.

«Бела ладжа»
п.Кусьяк, г.Неготин,
тел. 063/7500 110.
Ресторан на Дунае, поставленный на якорь.

Ресторан «Форма»,
ул.Гайдук-Велькова д.79, г.Неготин,
тел. 064/1937 019,
национальная и интернациональная кухня.

Ресторан «Обилич»,
ул.Джорджа Станоевича 21, г.Неготин,
тел. 019/543 845,
национальная кухня.

С вкусными блюдами из фарша «плескавица» и «чевапчичи», а также с другими мясными блюдами приготовленными на грилле, лучше всех сочетаются красные сухие крепкие вина типа Гаме или Бургундского черного. Гаме хорошо идет с блюдом «мусака» а с мясом «по-крестьянски» идет Мерло или Каберне Совиньон.



Что посмотреть

Неготин является историческим городом и виноградарским центром, известным по первой сельхозтехной школе в Сербии. Древнейшей достопримечательностью города является церковь Рождения Пресвятой Богородицы, построенная в 1803. году. Интересной является и турецкая крепость из 18. века – «Баба-Финка», в составе которой и знаменитый пороховый склад («барутана») героя борьбы против османского ига, гайдука Велько. Для посетителей представляет интерес и «Конак» Князя Тодорче из 19. века, в центре которого находится дом славного сербского композитора Стевана Мокраняца. Старая часть города является исключительно интересным местом. В г.Неготин следует посмотреть Музей Краины, в составе которого и Археологический музей. Монастыри Буково (из 14-го века) и Вратна (основанный в 14. или 15. веке, но теперешний вид из 19. века) являются настоящими архитектурными жемчужинами, в

то время как раскопки римского дворца, датируемого 3. веком новой эры, эпохой поздней античности, расположены в 13 км от Неготина, в с.Шаркамен.Памятники природы дополнительно обогащают туристическое предложение Неготинской Краины, своей красотой превосходя местное значение. Здесь выделим т.н.Вратнянские ворота, на территории охотничьего угодья с таким же названием, непосредственно вблизи монастыря Вратна. Рекомендуем посмотреть и чрезвычайно интересные Мокраньские скалы, то есть водопады Сикольской реки неподалеку от виноградарской зоны. Вблизи г.Неготин находятся и два охотничьих угодья: Вратна и Алия, простирающиеся на площади в 300 га каждое, в то время как охотничье угодье Дели-Йован занимает 500 га. В них разводят европейскую лань, муфлона и дикого европейского кабана.



Туристические справки: Туристическая организация г.Неготин, ул. Воеводы Мишича д.25, г.Неготин, тел.: 019/ 547 555. www.toon.org.yu; toonegotin@gmail.com

Как добраться и где остановиться

От Белграда до Неготина можно добраться по международной дороге E 75 проезжая через города Парачин и Заечар, а расстояние по этой трассе составляет 300 км. Если ехать проезжая через города Смедерево, Пожаревац, Майданпек – расстояние 290 км, а по Дунайской магистрали, через г.Дони-Милановац, длина трассы составит 250

км. Расстояние Неготина от г. Ниш, если ехать через г. Княжевац составляет 150 км, от г.Кладово - 55 км, от г. Заечар - 57 км, а от г.Видин - ближайшего города на территории Болгарии - 55 км. Расстояние до г.Турну-Северин - ближайшего города в Румынии - 80 километров.

Размещение

Вилла «Теа»,
ул. Станко Пауновича 13, г.Неготин, тел. 064/189 6647.
Номерной фонд состоит из 14 комнат, 25 мст.

Вилла «ДеЛюкс»,
Населе Градиште 66, г.Неготин, , тел. 019/548 885. 7 комнат, 16 мест

Гостиница «Инекс-Краина»,
г.Неготин, ул.Саввы Драгоевича д. 21, тел. 019/542 853. В гостинице 190 мест и шесть ресторанов

«Святой Трифон», Райачке пимнице,
тел.: 064/ 2162 500, кроме зала для дегустации вин и ресторана, погреб располагает и четырьмя двухместными номерами с удобствам



Римская сокровищница

Винный путь Княжевац



Винная история

Виноградарство и производство вина в виноградарском районе возле нынешнего г. Княжеваца существовали уже в римские времена, о чем свидетельствуют и данные археологических раскопок в месте Тимакум Минус, непосредственно у г.Княжевац. В этом месте находок из эпохи поздней антики, в раскопках обнаружили и скульптуру Диониса (Вакха), бога вина древних римлян (и греков). Данные свидетельствуют о том, что римские легии перед военным походом укрепляли свои силы качественными винами этого района. В записках писателей из третьего и четвертого веков, район г. Княжевац описывался как виноградарский район. Джервинов холмик, возвышающийся над г.Княжевацем, является

местом, где были заложены самые старые виноградники этого района. Это были виноградники сортов Пловдина, Прокупац, и немного было сортовых видов винограда. В 1927. г. в г. Княжеваце основан и Винодельческо-земледельческий кооператив, третий в Сербии кооператив такого типа, и построен винный погреб на 10 вагонов вместимость которого после 2. мировой войны увеличилась до 350 вагонов В 1960. году кооператив преобразован в Погреб «Джервин», ставший основным звеном развития виноделия в г.Княжеваце. Природные условия г.Княжеваца и окрестностей издревле предопределили выбор занятия населения этого края: виноградарство.



Виноградарство и виноделие сегодня

Княжевац является районом сказочной красоты, где народные мотивы и традиция переплетаются с позднеримскими раскопками и памятниками. Вино в Княжеваце является неотъемлемой частью истории и традиции этого края. Княжевацкий виноградарский район принадлежит Тимокскому региону, ведь - расположен в сливе реки Тимок и ее притоков. Климат этого края, умеренно континентальный, для которого характерны жаркие лета и холодные зимы, со среднегодовым количеством солнечных дней более 300 - благоприятен для произрастания виноградной лозы.

В этом районе преобладают три основных типа почвы: аллювиальные наносы, озерные отложения и почва развившаяся на вулканических скалах и известняке. В княжевацком виноградарском районе представлены красные сорта: Бургундский Черный, Прокупац и Пловдина, а из белых - Смедеревка и Рислинг Итальянский. В настоящее время, в княжевацком

виноградарском районе произрастают подлинные и старые сорта: Прокупац, Вранац и Пловдина, а также многочисленные сорта высшего качества, для которых климат и почва благоприятны.

В г.Княжеваце активно работает Ассоциация виноградарей и виноделов. Она, между прочим, один из инициаторов Выставки копченого мяса, вина и сыра, которая уже становится традиционной.

Ассоциация объединяет владельцев погребов, производителей натурального вина - в целях развития производства, обучения и совместного предложения и сбыта продукции. Ассоциация является одним из инициаторов основания Музея виноделия, находящегося в рамках выставки музея-усадьбы, т.н.

»этно-парка«. Музей представляет собой единый комплекс включающий сельскую школу, дом в традиционном стиле и лапидарий, точнее - это единый комплекс включающий традиционные, винные и древнеримский объекты.



Винный путь

Винодельня «Йович»,
село Потркане, г.Княжевац,
тел. 019/730 337. Изготавливают вино Вранац,
завоевавшее массу наград, а также Розе,
Шардоне и Рислинг Рейнский. Вранацу из
этой винодельни (урожай 2003 г.) присуждено
звание лучшего вина этого года, в категории
красных вин автохтонных сортов, причем эту
оценку дали французские сомелье и
отечественные энологи. У Розе -
своеобразная, характерная свежесть и
прозрачность, а также слегка подчеркнутый
мускатный аромат. Рядом с погребом, для
гостей этой винодельни благоустроено и 4
двухместных номера.www.vinarijajovic.rs;
info@vinarijajovic.rs

Погреб «Исаков»,
ул.Марко Краевича д.10, г.Княжевац, тел.:
019/731 105. Изготавливают медицинское
натуральное вино с добавкой настойки
лекарственных растений, известное под
названиями «Гургусовацкое черное» и
«Гургусовацкое белое».

Все справки насчет винных погребов в
районе г. Княжевац можно получить в
ресторане «Джей Би» по ул. Князя Милоша
д.170, где расположен и дегустационный зал,
в котором эти вина и представлены в виде
небольшой выставки, тел.: 019/732 540.



Где поесть

Рестораны

Ресторан «Исаков»,
ул. Князя Милоша д.170, г.Княжевац, тел.
019/732 540. Предлагаются блюда
национальной кухни.

Ресторан «Милошев конак»,
ул.Негошева д. 4, г.Княжевац, тел. 019/732 103, в
котором около 40 мест, предлагает блюда
национальной кухни.

Ресторан «Париж»,
ул.Бранко Радичевича б/2 г.Княжевац
тел.019/734 633.

Ресторан «Барка»,
ул. Кадийски крст бб, тел.:019/731 222. Кол-во
мест: 400.

«Тресибаба»,
ул. Князя Милоша д. 67, тел.: 019/732 240. В
ресторане 65 мест.

Вилла «Катарина»,
ул.Караджорджева бб (дом без №), тел.: 019/
733 379, 200 мест.

Маленькая передышка»,
ул.Миле Юлиног д. 4, тел.: 019/739 100. В
ресторане 600 мест.

С плотными первыми блюдами типа сытных слоеных пирогов, надо попробовать вино Вранац из района г. Княжеваца, ветчина хорошо сочетается со слегка мускатным ароматом Розе, который вообще лучше всех сортов вина сочетается с копчеными мясными изделиями. Молодые легкие розовые вина хорошо сочетаются и с блюдом «пребранац» (фасоль), в то время как вино Потрканьски Шардоне следует пить с жарким из мяса ягнят, выращенных на горе Стара-Планина.



Что посмотреть

Город Княжевац расположен в восточной Сербии. Его окружают горные хребты. Роскошное культурное наследие представлено в довольно большом количестве сохранившихся примеров народного зодчества. Изобилие лесов, зелени, ручейков, рек, девственная природа, умеренный климат, многочисленные памятники культуры, целебные термальные источники вод, здоровая пища – все это предлагается туристам. Возле г. Княжеваца расположены и раскопки древнего римского города Тимакум Минус, а неподалеку, в селе Равна расположен археологическо-этнологический парк, с многочисленными памятниками и эпитафиями из римской эпохи на которых в камне высечен и виноград. Здесь расположен и Музей виноградарства и виноделия. В составе Краеведческого музея, который несомненно

стоит посетить, создан уникальный в мире музей – Музей носков, коллекция которого включает приблизительно 1000 пар уникальных вязаных вручную шерстяных носков из региона Тимочка-Краина. Отдельные экземпляры сделаны даже и 200 лет тому назад. Надо видеть и церковь Святой Богородицы из 14. века в селе Горня-Каменица. Вблизи г. Княжеваца находится гора Стара-Планина с высочайшей вершиной Миджор (2169 м), на которой расположена и привлекательная точка Бабин-зуб. В г. Княжеваце в мае проходит и традиционный этно-фестиваль «Молитва под Миджором». Это уникальное соревнование в изготовлении сыра, в накрытии на древнесербский общий стол «совра» и в разных пастушьих играх.



Туристическая организация г.Княжеваца,
ул. Милоша Обилича 1, г.Княжевац, тел.: 019/735 230.
www.knjazevac.co.yu; toknjazevac@ptt.co.yu

Как добраться где остановиться

Город Княжевац связан с Белградом несколькими прямыми автобусными рейсами. Расстояние до Белграда – около 300 км. До г.Княжеваца можно доехать и на автомашине по международной дороге Е 75 из Белграда до

Ниша, а затем по магистральной дороге проезжая через г.Сврлиг, или через г.Заечар, или через курортное место Соко-баня.

Размещение

Мотель «Барка»

Какийский крест бб, г.Княжевац, тел. 019/731 222. В мотеле 38 номеров, 80 мест, обстановка очень приятная.

Вилла «Катарина»,

ул.Караджорджева бб, г.Княжевац, тел. 019/733 379. В вилле 7 номеров, 16 мест, она предназначена для гостей любящих изыски.

Пансионат «Мали предах»

Миле Юлина 4, г.Княжевац, тел. 019/ 739 100. В пансионате 28 номеров, около 60 мест.

Этно-дом „Торлаци“,

с. Беличи, г.Княжевац, тел. 019/769 470. В прекрасном этно-стиле, в 15 км от г.Княжеваца, с отличной кухней. Предлагает 15 номеров т.е. 30 мест.



Столица виноградной лозы

Винный путь Жупа



Винная история

Судя по историческим и археологическим источникам, в районе Жупа люди следуют по винному пути т.е. связывают свою жизнь с вином уже более 3000 лет. Жупа занимает важное место в многовековой традиции сербского виноградарства и виноделия. Первый письменный след о названии «Жупа» в документах появился уже в 1196. году, в хартии монастыря Студеница, в которой записано, что «великий жупан» Стефан Неманя подарил монастырю виноградарские села в районе Жупа. Всю эпоху средневековья, три крупнейших сербских монастыря – Хиландар (на Афоне), Студеница и Жича – имели свои виноградники и винные погреба в районе Жупа. У славного сербского князя Лазаря были свои погреба в Жупе, в виноградарском поселке Крушевица. Район Жупа, названный (в 1904

году) французским консулом Деко «сербской Шампанью», расположен в котловине между горами Копаоник, Желин, Гоч и Ястребац. Говорят, что климат в районе Жупа аналогичен тому, в Бордосской области во Франции. Центрами развития виноградарства и виноделия начиная с шестидесятых годов 20. века явились 2 предприятия: «Вино Жупа», созданное в г. Александровац в 1956. году путем слияния 9 сельхозкооперативов, и «Рубин» в г. Крушевац, основанный в 1955 году. На протяжении многих веков, в районе Жупа вино являлось признаком силы, богатства, власти, но также и источником жизни. Им наслаждались и кельтские воины, и римские легионеры, и византийские стратеги, и сербские жупаны и цари, епископы и архиепископы, турецкие беи.



Виноградарство и виноделие сегодня

В настоящее время Жупа славится виноградниками и прилежными виноградарями, район стал известным ведь - географические, климатические и почвенные условия для выращивания виноградной лозы несомненно входят в число самых лучших в Сербии. Географическое положение г. Александровац такое, что он доминирует над холмами, и отсюда прекрасный вид на виноградники района Жупа и луговины горы Копаоник. Жупский виноградарский район расположен в западной части Сербии, на территории слива реки Западная Морава и ее притоков. Виноградники в районе Жупа занимают около 2.500 га, в том числе 50 га было заложено за последние два года. На территории Александровца и окрестностей выращивают самые старые абортгенные сорта винограда в Сербии, под названием Тамьяника

и Прокупац. Сорт Прокупац который еще называют «Рскавац» - существует уже 1000 лет, в то время как «Тамьяника» - это мускатный сорт, по происхождению из Франции, выращиваемый в Сербии более 500 лет. Также выращивают сорта: Жупски боядисер («Жупский краситель»), Смедеревка, Совиньон, Семильон, Жуплянка, Неопланта, Шардоне, Рислинг итальянский. Жупа является известным виноградарским районом в Сербии, который характеризуется волнистыми холмиками, южные и юго-восточные склоны которых весьма выгодны для выращивания виноградной лозы. Преобладающие почвенные типы в этом районе чрезвычайно благоприятны для виноградной лозы. Это обычно карбонатные почвы, чернозем, смольница (вертисоль) и бурозем (эвтрический камбисоль, местное название «гаиняча»).



Винный путь

Жупа является своеобразной столицей виноградной лозы и вина в Сербии, она - традиционный район сербского виноградарства и виноделия. Вся Жупа напоминает дом хорошего хозяина. Настоящее время эта традиция продолжается трудом около 50 производителей местных и других вин. Они предлагают свои вина на фестивале **Винодельня «Иванович»**, ул. 10. августа д.18, г.Александровац, тел. 037/755 033, производит Рислинг, Тамьянику, Розе, Прокупац и Рислинг Рейнский поздней спелости. Дегустационное помещение в этно-стиле может принять 30 человек. www.ivanovicvino.com; kontakt@ivanovicvino.com

Винодельня Минич, село Тржац, г.Александровац, тел. 037/751 612, производит Тамьянику, вино «Дорофей», Тамьянику барик, Тамьянику поздней спелости и вино Ружица. В винодельне есть три дегустационных зала, в которых помещается 150 человек. Также есть 8 двухместных номеров-апартаментов, располагаемых в больших бочках, в этно-стиле. www.vinskakucaminica.com; mmmoma@ptt.rs

Погреб Раденкович, село Трнавцы, г.Александровац, тел. 011/262 0090, производит Шардоне, Рислинг Рейнский, Совиньон белый, Розе, «Царьград» и «Царьград барик». В дегустационном зале помещается 60 человек. www.wineco.co.rs; wineco@eunet.rs

проходящем во время сбора урожая. В течение трех дней фестиваля, из фонтана на площади в центре города бесперебойно льется молодое вино из винных погребов Жупы. Дегустацию монастырских вин предлагают и в монастыре Любостиня, неподалеку, это весьма интересное мероприятие.

Погреб «Братья Райкович», село Горне-Злегине, г.Александровац, тел. 037/764 453, производит вина «Принц» и «Дина». В дегустационном зале помещается около 30 человек. www.vinarijabracarajkovic.com

Погреб «Коста Ботуняц», село Доне-Злегине, г.Александровац, тел. 037/764 391, производит Бургундское Черное.

«Стемина», Пане Джукича 2, Трстеник, 037/711 694. Производит вина «Панта Реи» (Шардоне), «Мина» (Розе), «Стефанос» (Каберне Совиньон и Мерло) и «Стефанос барик». Помещается 30 человек. stemina@sbb.co.rs

«Вилла Винум», село Бучье, Почековина, тел. 037/733 169. Производит вина «Шираз», Каберне Совиньон и «Куве» (Рислинг, Совиньон белый и Тамьяника). Помещается 20 человек. www.vilavinum.rs; milomir@bluemail.ch

Посещение предварительно надо договорить.



Где поесть

Рестораны:

«Златна кугла»
Ботуричи, тел. 037/820 206

«Кумови»
ул. Крушевачка д. 95, тел. 037/751 907

«Сложна брача»
ул. Крушевачка д.72, тел. 037/751 020

«Боем»
ул. Крушевачка д.3, тел. 037/552 510

«Жупска кралица»
ул.29. ноября тел.: 037/554 490

Во всех ресторанах подают традиционные блюда сербской кухни и известные жупские вина. Местное вино Жуплянка хорошо идет с продуктом из пенки «каймак» и брынзой из этого района, также хорошо оно идет с запеканкой «гибаница» (слоеный пирог с брынзой). Никак нельзя упустить случай попробовать ягнятину из этого района, с

которой можно пить полные белые вина, но тоже крепкие красные вина типа Прокупац или Вранац. Эти вина хорошо сочетаются и с голубцами из квашеной капусты, с которыми можно пить и Рислинг итальянский. С блюдом «мусака» хорошо сочетается традиционное вино этого района, Тамьяника.



Что посмотреть

Туристам предлагаются не только достопримечательности городка Александровац, расположенного в приблизительно 230 километрах от Белграда к юго-востоку, а также и известные туристические центры Сербии - гора Копаоник и курорт на минеральных водах Врнячка-Баня (оба в 44 км от Александроваца). Развалины монастыря Дренча из 14. века, монастырь Руденице построенный в начале 15. века и следы средневекового жупского города Козник, в 10 км от г.Александроваца, обогащают предложение для туристов следующих по этому винному пути. На прославленном «Жупском сборе винограда», являющемся «самым винным» событием и наиболее старым торжеством такого рода в Сербии, устраивают выставку лучших жупских вин, а жупские виноградари

завоевывают новые медали. К этому событию устраивают специальную винную улицу и уникальный винный фонтан из которого в течение трех дней посетители могут бесплатно пить вино. Жители района Жупа иногда шутят, объясняя, что у них винная улица существует только раз в год, но зато постоянно есть винные «уличарь» (досл. «винные бомжы», т.е. «выпившие, поклонники вина»).

Большой интерес может представить экскурсия по «полям», как называют здесь сезонные виноградарские поселки в районе Жупы, где в прошлом находились дома временного пребывания виноградарей из дальних горных деревень, у которых в Жупе были свои виноградники.



Туристические справки: Туристическая организация
г.Александровац, ул. 29-го ноября 66
тел.: 037/554 404. www.aleksandrovac.co.yu; toaleks@ptt.yu

Как добраться и где остановиться

Расстояние г.Александровац от г.Белграда - 225 км, город связан регулярными автобусными рейсами с крупнейшими городами Сербии – Белградом, Нови-Садом, Нишем и Крагуевацем. В г.Александровац можно приехать на машине из направления Белграда по международной автодороге Е 75, съехав с этой дороги у места Пояте и проехав через город Крушевац.

Размещение

Гостиница „Грозд“^{ОО}

(«Гроздь»^{ОО}), по ул.29 ноября 66 тел. 037/ 751 144. Гостиница расположена в самом центре, 60-местная, с летним садом, рестораном, стоянкой.

Мотель «Братья Милькович»

село Витково, тел. 037/759 104. Мотель в 4-х км от города, в нем есть ресторан, супермаркет, бензоколонка.

Этно-село Латковац

г.Александровац, тел. 037/554 410, 063/7689975. Предлагает 12 номеров с 34 местами и ресторан в этно-стиле.



т: ТУРИСТИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРБИИ

г.Белград, ул.Чика Љубина д. 8

Телефон: (+381 11) 6551 100, факс 26 26 767,

e mail: office@serbia.travel веб-страничка: www.serbia.travel

От издателя: Гордана Пламенац, директор

Редактор: Радомир Властелица

Текст: Радомир Властелица

Сотрудник по тексту: Александра Вуяшевич

Фотографии: Никола Констандинович, Мартин Цандир, Драган Боснич, Михайло Никитич, Драгољуб Замурович (из монографии «Сербия»), Милан Симич, Илия Димитриевич, Живота Чирич, ТО г.Александровац, ТО г.Вршац, ТО г.Смедерево, ТО г.Топола, ТО г.Књажевац, РУ г.Неготин

Перевод: Зорица Савич

Дизајн: Coba&associates

Печать: Службени гласник, Белград

Тираж: 1.000.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

338.48(497.11)(036)

634.8 (497.11)(036)

663.2-051(497.11)(058)

ВЛАСТЕЛИЦА, Радомир, 1952 -

Винные Пути Сербии / [текст Радомир
Властелица]; [сотрудник по тексту
Александра Вуяшевич ; фотографии
Никола Констандинович ...[и др.];

- Белград : Туристическая Организация
Сербии, 2010 (Белград :Службени гласник).

- [64] стр. : илустр. ; 23 см

Изв. ств. насл. : Путеви вина Србије. - Кор.
насл. - Податак о аутору преузет из

колофона.

- Тираж 1.000.

ISBN 978-86-6005-096-2

а) Виноградарство - Србија - Водичи

б) Винарство - Србија - Водичи

с) Винари - Србија - Адресари

COBBISS.SR-ID 173514508



ТУРИСТИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРБИИ
www.serbia.travel