

Matični broj: 61172475, Šifra delatnosti: 63300, PIB: 106659329

Banoštorski dani grožđa subota 5. septembar

Polazak autobusa u 9h iz Beograda. Putovanje prema Novom Sadu kroz živopisne predele Srema. Dolazak u Banoštar, naselje na severnim padinama Fruške gore u opštini Beočin.

Poseta **podrumu Ačanski**, gde su za pravljenje vina spojeni iskustvo, vrednoća i volja. Od etiketa među belim vinima su Italijanski rizling, Chardonnay i Muskat Ottonel, Bermet beli i crni. Kada su crvena vina u pitanju, izbor je sledeći: Frankovka, Vranac i Muskat hamburg kao i Rose, koji se ovde pravi od Frankovke.

Naši domaćini, vlasnik podruma gospodin Jovan i Milica Ačanski poželeeće nam dobrodošlicu i ispričati svoju zanimljivu priču kako su počeli da se bave proizvodnjom vina.

Posmatranje defilea učesnika manifestacije.

Poseta **podrumu Stojković**. Na prostoru stare porodične kuće i danas se nalazi podrum iz 1912. godine. Porodica Stojković se bavi uzgojom grožđa a proizvode od belih vina Italijanski rizling, Chardonnay, od crvenih Cabernet Sauvignon a Rose se pravi od Slankamenke i Hamburga i svakako neizbežan nadaleko poznat fruškogorski bermet.

Odlazak do jedne od najpoznatijih vinarija ove regije čija vina osvajaju srca pravih vinopija **vinarija Šijački**. Trenutno vinarija proizvodi oko 50 000 litara vina od grožđa iz sopstvenih zasada sa oko 11 hektara vinograda na severnim obroncima Fruške gore gde se prepliću čokoti belog i crnog grožđa. Vina koja se proizvode u vinariji su sortna vina, sa sada već prepoznatljivim etiketama: Rizling italijanski, Rajnski rizling, Chardonnay, Rose Ivana Šijački (Cabernet sauvignon), Muskat hamburg, Frankovka i Merlot. Kao potpuni doživljaj ove vinarije jeste njen položaj jer se nalazi u neposrednoj blizini Dunava. Svakako da će ovakav ambijent doprineti uz čašu vina da se zadovolje sva naša čula.

Šetnja Banoštrom, poseta manifestaciji i organizovan odlazak do Crkve Svetog Georgija na brdu iznad naselja i uživanje u pogledu na Banoštor i Dunav.

Predviđen je lovački ručak. Kao specijalitet paprikaš od divljači i vino. U poslepodnevnim časovima predviđen je povratak za Novi Sad/Beograd

CENA: 1.750,00

Cena obuhvata:

- prevoz udobnim turističkim autobusom
- Ručak (paprikaš od divljači, kupus salata, hleb i vino ½ l)
- degustacije vina u podrumima/vinariji
- usluge vodiča
- organizacioni troškovi

Cena ne obuhvata:

- individualne troškove

Organizator zadržava pravo otkaza putovanja ukoliko se u predviđenom roku ne prijavi neophodni minimum od 45 putnika, a najkasnije 5 dana pre polaska na put.