

VINSKE


P R I Č E S R I J E M A



**Srijem i
Slavonija**

Protkani zlatom

TURISTIČKA ZAJEDNICA
VUKOVARSKO-SRIJEMSKJE ŽUPANIJE

- 
- 4* *Vino je emocija i stil života*
- 6* *Bijele i crne sorte*
- 7* *Vino dostojno kraljeva*
- 8* *U kraljevskom Iloku*
- 10* *Mjesta koja morate posjetiti u Srijemu i Slavoniji*
- 12* *Gourmet priča*
- 16* *Vinari Srijema s kušaonicama*
- 16* *Iločki podrumi*
- 18* *Vina Papak*
- 19* *Vinarija Ivan Čobanković*
- 20* *Vino Buhač*
- 21* *Vinarija Trs*
- 22* *Vinarija Knezović*
- 23* *Vinarija Julius Stipetić*
- 24* *Podrumi Krešić*
- 25* *Vinarija Zajac*
- 26* *OPG Barbarić*
- 27* *Izvori života OPG Zelenika*
- 28* *Podrum Marija*
- 29* *Vinogradarska kuća Goldschmidt*
- 30* *Vrhunsko Vukovarsko*
- 31* *Vinari Srijema*
- 31* *Vinar; Vinarija Srijemska Kapljica*
- 32* *Vinarija Dragun; Vinarija Dolić-Kraljević*
- 33* *Vinarija Burnaz; Vinarija Zvonimir Čobanković*
Vinarija Herceg
- 34* *Rekli su...*

VINO JE EMOCIJA I STIL ŽIVOTA

NAJSTARIJI PODRUM SRIJEMA

*Stari podrum iz 1470.,
dugačak stotinu metara,
temperature
od 12 do 14 °C*

ARHIVSKO VINO

*Traminac iz 1947. poslužen
na krunidbi kraljice
Elizabete II.*

VINSKE MANIFESTACIJE

*Vinkovo u Iloku
i Vukovaru
22. siječnja*

*Dunav Art Festival
u svibnju*

*Festival Traminca
u lipnju*

*Iločka berba grožđa
u kolovozu i rujnu*

SLAST SVIJETA

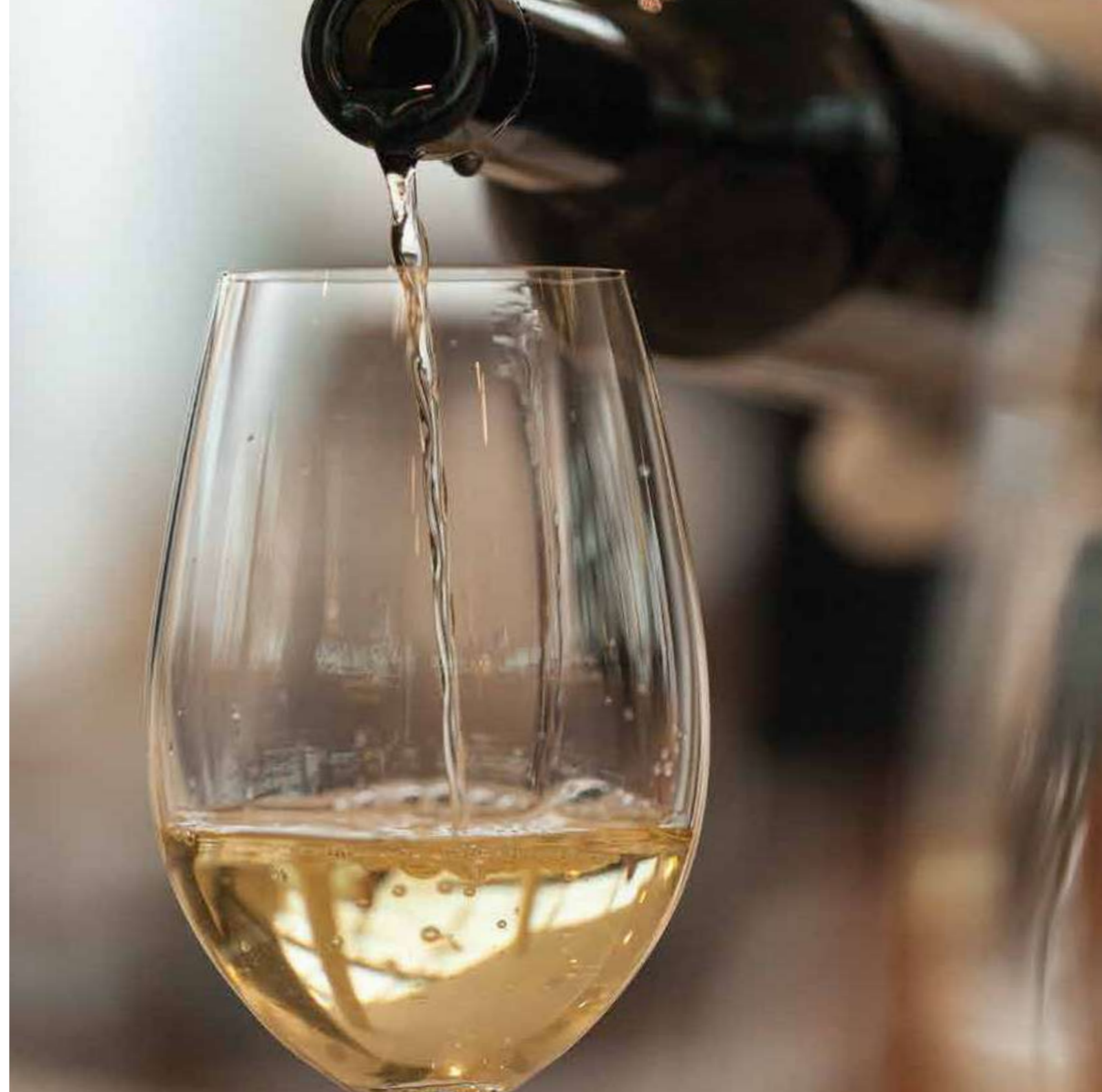
*“Delicium mundi”,
tako su Rimljani dali ime
Iloku koje mu i danas
savršeno pristaje*

Još otkada je u 3. stoljeću zasađen prvi trs vinove loze na Fruškoj gori, a povjesničari tvrde ja je za to zaslužan rimski car Probus, vino je postalo nerazdvojan dio života u pitomom Srijemu, u kojem će vas dočekati i častiti kao kralja. Od davnina su se vina Srijemskog vinogorja cijenila u svijetu. S njima su trgovale i Osmanlije u vrijeme Sulejmana Veličanstvenog, tradicionalno su se posluživala na kraljevskim dvorovima u najsvečanijim trenucima... I danas se o njima priča, preporučuju ih sommelieri, piju se u poznatim restoranima i kite se prestižnim svjetskim nagradama.

Zavirite u neki od 19 podruma i kušaonica na Iločkoj vinskoj cesti i kušajte vina vukovarskih vinara okupljenih pod brendom Vrhunsko vukovarsko

U ovom dijelu Hrvatske žive najpoznatiji hrvatski vinari, skromni, samozatajni i radišni, duboko poštuju prirodu, u podrumima su pravi majstori, a gostima iznimni domaćini. Tu je vino sastavni dio kulturnog identiteta, nerazdvojni dio života, s njim se tuguje i veseli, njega se ne pije, u njemu se uživa. Sljublivanje s jelima slavonske i srijemske kuhinje doživljaj je za gurmane i vinoljupce.

Kažu da su u Srijemu izlasci sunca najljepši, a ako niste ranoranilac dočekajte zalazak na obalama Dunava ili na nekom vinorodnom brežuljku uz čašu vrhunskog vina. Čarobno iskustvo!



BIJELE SORTE

GRAŠEVINA

Proizvodi je baš svaki podrum u Iloku i Vukovaru, izvrsne je kvalitete, svježih voćnih mirisa, skladne, elegantne strukture tijela i ugodne svježine s prepoznatljivim završetkom. Od nje nastaju iznimni predikati.

TRAMINAC

Iako je graševina najrasprostranjenija sorta, u Srijemskom vinogorju traminac daje najbolje rezultate. Zlatno-žutih nijansi, izražene sorte arome, s dominantnim voćnim i cvjetnim mirisima, balansiranim kiselinama i slojevitim okusom. Daje senzacionalna predikatna vina.

SILVANAC ZELENI

Iznenadjenje za nepce, lagano i ugodno, baš kakvo je putovanje u Srijem i Slavoniju. Pomalo neočekivano, intrigantno, opuštajuće. Po raskoši spada u najbolje hrvatske silvance.

CHARDONNAY

Žutih nijansi sa zelenkastim tonovima, bogato mirisom s naglašenim notama svježeg voća. Punog okusa, kremozno i bogato, ali opet ugodno i svježe.

PINOT BIJELI

Vino za svaku priliku, svijetlo-žute boje, bogato mirisom s naglašenim notama svježeg voća, puno, ugodno i svježe.

PINOT SIVI

Suptilnih aroma, jakog tijela, harmonično, odličnih kiselina koje mu daju živahnu notu, dugog okusa.

CRNE SORTE

FRANKOVKA

Duboke rubinski crvene boje, raskošnih voćnih sortnih aroma protkanih nježnim nijansama začina i dima. Ugodnog je, skladnog i punog okusa, mekih tanina, zaobljena, s velikim potencijalom za dodatno dozrijevanje u boci. Odlična je i kao rose ali i u cuvéeu.

MERLOT

Podsjetit će vas na mirise slavonske i srijemske šume u proljeće. Duboke je crvene boje, nudi kombinaciju voćnih mirisa, prvenstveno višnje i drva, pitak je i mekan.

CABERNET SAUVIGNON

Tamne rubinsko crvene boje, harmonično, zaobljeno, nježnih i zrelih tanina i prijatnog okusa, dobre strukture i ugodnih mirisa klinčića, kupine i vanilije... Otmjeno.

VINO DOSTOJNO KRALJEVA

Elegantni, svjež, harmonični, kompleksni, suhi ili polusuhi, izbornih berbi ili ledeni..., u njima ćete uvijek osjetiti dominantan miris ruže, a oni iskusniji otkrivat će muškatne arome, slatkasto voće, miris datulja, meda, mandarina, narančine kore, bergamota... I nitko, bez obzira je li početnik ili vinski znalac, neće ostati imun na vrhunske tramince Srijemskog vinogorja.

Čini se da je na ovom području oduvijek, no prve trsove traminca zasadila je 1710. kneževska obitelj Odescalchi na Principovcu, svom ladanjskom imanju, danas najpoznatijem srijemskom vinorodnom položaju. Ovo atraktivno izletišta s obnovljenim ljetnikovcem, obavezna je postaja na Iločkoj vinskoj cesti s još dvadesetak šarmantnih vinarija.

Priča o iločkom tramincu koji se prije šezdesetak godina pio na krunidbi kraljice Elizabete II., potvrdila je kraljevski status ovoj iznimnoj sorti

Cesta najvećim dijelom prolazi gradom, a završava ili započinje, ovisno s koje strane krenete, na Radošu, najistočnijem vinorodnom položaju u Hrvatskoj. Uživat ćete u raskoši traminaca, nećete odoljeti ni vrhunskim graševinama, najrasprostranjenijoj sorti vinogorja, ponudit će vas i pinotom sivim ili rajnskim rizlingom, sauvignonom, chardonnayjom, a ako ste ljubitelj crnjaka kušat ćete odlične merlote i frankovke. Svaki vinar ima neki svoj adut, omiljenu sortu, svoj touch, koji ga čini drugačijim. Istinski ljubitelji neće propustiti odlična vina u susjednom Vukovaru, gradu u kojem se spajaju Srijem i Slavonija. Tu, na istoku Hrvatske vino je emocija i stil života.

POVRŠINA
VINOGRADA

1.700
hektara

NADMORSKA
VISINA
VINOGRADA

200-250
metara

NAJZASTUPLJENIJA
SORTA

Graševina

NAJPOZNATIJA
SORTA

Traminac

POTENCIJAL

**Crna vina
frankovka
i merlot**

ŠARENGRAD

HOTEL DUNAV

Dunav

Granični prijelaz HR - SRB

MUZEJ
GRADA
ILOKA

CRKVA SV. IVANA KAPISTRANA

PRINCIPOVAC

VUKOVO

RADOŠ

TOP 5

*Dvorac Odescalchi
s Muzejom grada Iloka*

*Stari podrumi iz
15. i 18. stoljeća*

*Crkva i samostan
sv. Ivana Kapistrana*

*Interpretacijski centar
– Ilok vrata Hrvatske u
Kuriji Brnjaković*

*Iločka vinska cesta
s položajima
Principovac, Vukovo
i Radoš*

U KRALJEVSKOM ILOKU

*Nepregledni vinogradi na padinama Fruške gore spuštaju se
prema Dunavu kreirajući prekrasne pejzaže*

Romantično, skladno i pitomo; s jedne strane pomalo samozatajno, s druge dostojanstveno i moćno. Baš kako i priliči kraljevskom gradu; jer je Ilok, ako niste znali, taj status dobio u 15. stoljeću u vrijeme vladavine Nikole Iločkog.

*Ilok inspirira umjetnike,
oduševljava putnike,
intrigira vinoljupce*

Oduševit će vas njegova povijesna arhitektura. Iločke zidine, obnovljeni dvorac Odescalchi u kojem je danas Muzej grada Iloka, nedavno otvoreni Interpretacijski centar – Ilok vrata Hrvatske u lijepoj Kuriji Brnjaković, crkva i samostan sv. Ivana Kapistrana, osmanlijski spomenici - turbe i hamam iz vremena Sulejmana Veličanstvenog..., pravo otkriće za putoholičare.

Sastavni dio iločkog kulturnog itinerera jedinstveni su stari podrumi iz kojih je kneževska obitelj Odescalchi gotovo 200 godina prije Bordeauxa i Burgundije punila vino u posebne pakovine i na taj način štitila reputaciju od preprodavača koji su ga miješali s vodom ili onim lošije kvalitete. U Iloku život teče polako, poput Dunava na čijim obalama leži. Uživat ćete!



MJESTA KOJA MORATE POSJETITI U SRIJEMU I SLAVONIJI



Na selu

Zaboravljeni običaji, predivne rukotvorine i vrhunska eno-gastro ponuda... Sve vas to očekuje na Cesti zlatne niti koja povezuje Županju s okolnim mjestima Štitarom, Babinom Gredom, Gunjom, Cernom, Šiškovcima, Gradištem, Bošnjacima, Drenovcima i Vrbanjom. Uživat ćete u miru i ljepoti slavonskih sela.

Jedan dan u Vinkovcima

Prošetite baroknim središtem najstarijeg naselja u Europi u kojem život traje punih osam tisuća godina. U Gradskom muzeju otkrijte značenje Oriona, najstarijeg indo-euroskog kalendara, šetnicom uz Bosut uputite se do Krnjaša, stare šokačke ulice u kojoj je živio pisac Ivan Kozarac, autor jedne od najljepših ljubavnih pjesama *Milovo sam garave i plave*.



Biciklom po Srijemu i Slavoniji

Volite li aktivan odmor i prirodu, vožnja biciklom po živopisnim selima, šumama i vinogradima dobar je izbor. Srijemom i Slavonijom prolazi ruta Srijem koja se nadovezuje na međunarodnu Dunavsku biciklističku rutu Eurovelo 6, a ako nemate vlastiti, iznajmite sportski ili brdski bicikl i krenite u pustolovinu za pamćenje.



Na rijekama

Nema ljepšeg nego zaploviti moćnim Dunavom u Vukovaru izletničkim brodom, u Otoku na Virovima... Ili katamaranom otkriti ljepotu tihog i mirnog Bosuta koji iz središta Nijemaca vodi do izletišta i promatračnice ptica Sopotac i dalje Spačvom kroz mističnu šumu. Uživat ćete.



Za urbane putnike

Vukovarski murali, 3D anamorfne slike i grafiti po šetnicama, pročeljima i ulicama pravo su otkriće za ljubitelje street arta. Vukovar je velika galerija na otvorenom. U njemu se savršeno isprepliće urbana kultura s tradicijom baroknog grada.



Muzeji koji se ne propuštaju

Na obali Dunava, nekoliko kilometara istočno od Vukovara, na arheološkom nalazištu podignut je moderan i atraktivan Muzej vučedolske kulture. Vučedolci su bili pravi inovatori i kreativci, pikto-grafskim pismom zabilježili su i prvi datum u povijesti - 22. veljače 2898. godine prije Krista. Posjetite i barokni dvorac Eltz u baroknom središtu Vukovara. U njemu je atraktivan gradski muzej s desetak zbirki, među kojima je i Bauerova s presjekom modernog hrvatskog slikarstva na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće.

SLJUBITE GA S TRENUTKOM

Iza najboljih sommeliera godine su iskustva i učenja pa kad se oni udruže s vrhunskim chefovima osjetit ćete pravu eksploziju okusa. Kombinacija je bezbroj, posebno ako ste u Srijemu i Slavoniji, pa preporuke znalca uvijek dobro dođu.

No, i oni će vam sami reći kako na odabir vina ne utječe samo jelo nego i niz elemenata poput atmosfere, godišnjeg doba, doba dana, društva, mjesta, raspoloženja...

Zapravo je jedino pravilo da strogog pravila nema, a ako se držite one da se o ukusima ne raspravlja, odaberite vino koje vam u tom trenutku najviše godi i uživajte. S vinima Srijemskog vinogorja nema greške!



OKUSI SRIJEMA I SLAVONIJE

Za početak sitni zalagajčići, finger food na slavonski način, još ukusniji ako su od fajferice, crne slavonske svinje. Čvarci, kulen, kulenova seka, švargl, kobasica, slanina, podlijevani sir, ajvar..., potom krepka juha, tek skinuta s vatre, još se puši, savršen uvod u ručak. Nakon toga sarma ili pečenje, pa ukusni kolačići svih boja i veličina. Prije svega rakija, a uz svako jelo birano vino Srijemskog vinogorja...



Jedan sasvim običan dan u Srijemu i Slavoniji izgledat će vam kao prava gozba, pa ako ste gurman svratite





Kad je kulen u pitanju...

Graševina ili frankovka? Ovisi koju sortu više volite. I jedno i drugo vino možete sljubiti s pikantnim kulenom, najvećom gastro ikonom ovog dijela Hrvatske. Kad je kulen u pitanju od Srijemaca i Slavonaca nema boljih majstora. Jedu ga u svakoj prigodi i ponudit će vam ga u svakom restoranu. Njima svakodnevica, vama najfinija delicija pa uz nju idu samo najbolja vina Srijemskog vinogorja. Odlučite li se za graševinu, birajte polusuhu, izraženijeg tijela, a ako vam je draža frankovka neka bude kompleksnija, odležana u barriqueu.

Slavonija i Srijem imaju sve! Od tradicionalnih do modernih restorana, od jela iz kotlića do fine dininga... Bit će to ljubav na prvi zalogaj!

Fiš i to ne bilo kakav...

Bez kosti i s rezancima koji se tope u ustima... Crvena mljevena paprika, inače najomiljeniji začini na istoku Hrvatske, ne prekriva fini okus riječne ribe, najčešće šarana i soma. Ovu moderniju varijantu jela iz kotlića prvi put su prije mnogo godina skuhalo u iločkom hotelu Dunav s Michelinovom preporukom. Od tada ne prestaje privlačiti gurmane i obožavatelje tradicionalne kuhinje. Uz njega će vam servirati silvanac ili graševinu, a za ljubitelje crnih vina fini cuvee iz nekog od srijemskih podruma.



Kozmopolitski, a naše...

Što kažete na vatreni burger, domaću dimljenu kobasicu na kremi od bijelog graha s ljubičastim kupusom i parisien krumpirićima, glazirana svinjska rebarca, pileći filet u hrusti od badema, filet smuđa... i to u fine dining stilu? Toplo i slavonski, a opet moderno i urbano! Za takav gurmanski doživljaj posjetite vinkovački Lu ili vukovarsku Lolu. Godit će vam profinjeni interijer, srijemska i slavonska gostoljubivost i čaša najboljeg srijemskog vina.



Tradicionalno, a svjetski

Srijem i Slavonija poželjet će vam toplu dobrodošlicu u tradicionalnim, provjereno dobrim restoranima u kojima se krčkaju jela, dugo i polako, s puno srca i pokojim tajnim sastojkom, baš kako su nekada radile snaše. Takvih je mjesta desetak, nositelji su oznake Okusi Srijema i Slavonije i u njima je možda najbolje započeti eno-gastro priču.



Zucker kommt zuletzt...

U Srijemu i Slavoniji ponudit će vas najfinijim kolačima, od onih najjednostavnijih, tako finih i neodoljivih poput šnenokli, do profinjenih i modernih monoporcija uz koje savršeno pašu traminci. Slasticu možete zamijeniti i s čašom predikatnog traminca. Mednih nota, suptilnih mirisa karamele, mandarine i narančine kore, slojevitih okusa s puno maslaca... Toplo, puno... Šećer dolazi na kraju!



ILOK

BIJELE SORTE

graševina
traminac
rajnski rizling
chardonnay
bijeli pinot

CRNE SORTE

cabernet sauvignon
frankovka

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Dr. Franje Tuđmana 72
32236 Ilok
t: +385 32 590 003
e: info@ilocki-podrumi.hr
ilocki-podrumi.hr

ILOČKI PODRUMI

Tu ćete otkriti ljepšu stranu života. U čaši moćnog traminca, elegantne graševine, skladne frankovke..., u patini starih Odescalchijevih podruma u središtu grada ili u okruženju vinograda na Principovcu i Vukovu, srijemskim brežuljcima s kojih puca pogled na Ilok i Dunav.

Odavno su vina s iločkih posjeda obitelji Odescalchi osvojila svijet. Stoljećima prije vas divili su im se plemići i kraljevi, a danas o njima pričaju sommelieri i vinski znalci. Najbolji položaji, plemenite sorte, duga tradicija, nove tehnologije,iskusni stručnjaci i iznad svega duboko poštivanje prirode, formula su uspjeha najnagrađivanije hrvatske vinarije.

S četiri milijuna litara vina, 330 hektara vlastitih i još 660 hektara kooperantskih vinograda, Iločki podrumi jedna su od najvećih hrvatskih vinarija



I nije to samo priča o vrhunskom vinu. Poželite li istinski odmor ostanite nekoliko dana. Iločki podrumi u središtu grada nude 18 apartmana i srijemske specijalitete u restoranu Stari podrum. Volite li osamu odabrat ćete jedan od šest apartmana na Ladanjskom imanju Principovac s terenima za odbojku, tenis, badminton, vježbalištem za golf, stazama za pješačenje i vožnju biciklom. Znali su Odescalchiji zbog čega su baš na tom vinorodnom položaju 1864. podignuli ljetnu rezidenciju. U njoj je danas vidikovac i gurmanski restoran, sjajna prigoda za kušanje vrhunskih poluslatkih vina limitirane linije Principovac.



VINA PAPAK

ILOK

RADOŠ

Čudesna tišina i vinogradi... Dobrodošli na Radoš, najistočniji hrvatski vinorodni položaj, nezaobilaznu stanicu na Iločkoj vinskoj cesti. Tamo će vas dočekati Mladen Papak, poznati majstor u vinskom svijetu koji je Iločkoj vinskoj priči dao moderan pečat. Kušaonica s natkrivenom terasom za uživanje u toplijem dijelu godine i pogled na Srijem s čašom vina iz vrhunske linije Radoš, doživljaj su za pamćenje.

Slatka, puna, kremozna... Takva su predikatna vina Papak - Graševina izborne berbe prosušenih bobica 2015. i Traminac ledene berbe 2016. Vrhunac okusa

BIJELE SORTE

*graševina, traminac
rajnski rizling
chardonnay*

CRNE SORTE

*cabernet sauvignon
cabernet franc*

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Radoš 51, 32236 Ilok
t: +385 98 346 851
e: info.vinapapak@gmail.com
vinapapak.com



VINARIJA IVAN ČOBANKOVIĆ

Slojevitog mirisa mednih i dimnih nota, punog okusa, s oksidativnim završetkom koji podsjeća na cherry... Traminac izborne berbe bobica Čobanković iz 2008. senzacija je za nepce

Zbog čega priču ne započeti s dvije internacionalne sorte, potpuno netipične za Srijem i Slavoniju? Lagano, ugodno, intrigantno, opuštajuće... Takav je Čobankovićev Silvanac zeleni. S druge strane Pinot sivi snažno je i karakterno vino s velikim potencijalom za odležavanje. Pravo vinsko iznenađenje posjetite li njegovu kušaonicu u središtu Iloka. S vinogradima na površini od 200 hektara i s nešto manje od dva milijuna litara vina, Ivan Čobanković jedan je najvećih proizvođača na istoku Hrvatske.

BIJELE SORTE

*graševina
chardonnay
zeleni silvanac
pinot sivi
traminac*

CRNE SORTE

*frankovka
cabernet sauvignon*

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

V. Nazora 59, 32236 Ilok
t: +385 98 9344 947
e: ivan.cobankovic1@vu.t-com.hr
vinarija-cobankovic.hr





●
ILOK

VINARIJA TRS

Imaju jednu od najboljih Frankovki u Hrvatskoj, od iste sorte i zanimljiv Rose Franka, lagan i pitak Chardonnay, Graševinu Dekan punu sortnog karaktera i zavidne elegancije, a njihov kompleksan polusuhi Traminac, ugodne je svježine, jačeg tijela, lijepog balansa s mirisima meda, karamele i ruže... I to je samo mali dio ponude. Njihova vinska priča započela je 2006., spajanjem dva iločka obiteljska poljoprivredna gospodarstava.

Elitna linija Dekan ime je dobila po najboljem položaju na kojem vlasnici vinarije, prijatelji Zlatko Bošnjak i Marijo Faletar njeguju svoje vinograde

BIJELE SORTE
*graševina, chardonnay
traminac*

CRNE SORTE
*frankovka
cabernet sauvignon*

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Strossmayerova 15, 32236 Ilok
t: +385 95 9024 176
e: info@vinarija-trs.com
vinarija-trs.com



VINO BUHAČ

Odličan omjer cijene i kvalitete, osobito kad je u pitanju odležani Merlot, vino koje bi trebao imati svaki bolji restoran. U kušaonici njihove vinarije otkrijte i zbog čega

Kad su u pitanju crna vina Srijemskog vinogorja, od obitelji Buhač nema većih majstora. Tako tvrde sommelieri, enolozi i ljubitelji crnih sorti koji su kušali njihove Cabernet sauvignone, a posebno Merlote dozrijevanu u drvenim bačvama. Bogati i mekani sa zrelim voćnim aromama i punim okusom koji traje... a tek hvaljeni Rose. Ne možete se zaustaviti na samo jednom gutljaju. Iako su od 20 hektara vinograda samo četiri pod merlotom, ova je sorta Buhačev zaštitni znak.

BIJELE SORTE
*graševina, rizling,
traminac, pinot bijeli
chardonnay
sauvignon*

CRNE SORTE
*cabernet sauvignon
merlot*

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Hercegovačka 1, 32236 Ilok
t: +385 32 593 100
e: ivan.buhac@vk.t-com.hr
vino-buhac.com



VINARIJA KNEZOVIĆ

ILOK

BIJELE SORTE

graševina, chardonnay
pinot bijeli, traminac

CRNE SORTE

cabernet sauvignon
merlot

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

M. Gupca 101, 32236 Ilok
t: +385 98 1724 202
e: vinarija_knezovich@net.hr

facebook
Vinarija Knezović Ilok

Vinogradarstvo i vinarstvo obiteljska je strast koja se prenosi generacijama, a gosti osim u vinima uživaju u zanimljivim pričama iz povijesti Iloka

Tržištu su vino u boci s vlastitom etiketom i oznakom zemljopisnog porijekla predstavili 2003. Imaju devet hektara vinograda, 45 tisuća trsova i proizvedu oko 50 tisuća litara vina godišnje. Imaju i seosko turističko gospodarstvo s kušaonicom za 220 osoba. Tamo, uz prethodnu najavu, možete sljubiti fina vina s jelima lokalne kuhinje poput iločkog čevapa, jela s roštilja ili čobanca.



VINARIJA JULIUS STIPETIĆ

Prekrasan podrum ukopan u brdu iz 1890. s čardakom u dvorištu prepunom zelenila zaštićeno je kulturno dobro. Time se mogu pohvaliti rijetki vinari

Julius Stipetić bio je pravi bećar i vrhunski vinar. Po njegov sjajni polusuhi Rajnski rizling dolazili su i monasi iz fruškogorskih manastira. Gotovo dva stoljeća obiteljske tradicije Paula Stipetić naslijedila je preko noći. Nakon smrti oca preuzela je brigu o vinogradima i podrumu, a prepoznatljivim očevim vinima podarila ženski touch. Vrsni stručnjaci hvale njezinu iznimnu Graševinu.

BIJELE SORTE

graševina
rajnski rizling
chardonnay
traminac

CRNE SORTE

cabernet sauvignon

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

S. Radića 16, 32236 Ilok
t: +385 98 186 3942
e: paula.stipetic@vu.t-com.hr
vino-buhac.com





PODRUMI KREŠIĆ

Originalni podrum za arhivska vina stari je njemački bunker iz Drugog svjetskog rata, jedini očuvani od njih 17 na šarengradskom području. Uz njega je kasnije nadograđena kušaonica

Pravi vinski doživljaj na obali Dunava! Obilazak vinograda i prezentiranje berbe, šetnja starim i novim dijelom podruma i kušanje vina izravno iz bačve, pa vođena degustacija u kušaonici uz srijemske specijalitete, glazbu i ples. S puno ljubavi i smijeha, tako to rade Krešići. Njihov je podrum u pitoresknom Šarenggradu nadomak Iloka. Tamo i u susjednom Opatovcu obrađuju oko 100 tisuća trsova.

BIJELE SORTE

*traminac, silvanac zeleni
sauvignon blanc
pinot sivi, graševina
chardonnay*

CRNE SORTE

*frankovka
cabernet sauvignon*

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

S. Radića 105, 32234 Šarengrad
t: +385 99 2591 009
e: info@podrumi-kresic.com
podrumi-kresic.hr

ŠARENGRAD

Dunav

ILOK

VINARI SRIJEMA S KUŠAONICAMA

VINARIJA ZAJAC

Samo onaj tko razumije i poštuje prirodu, može se u potpunosti posvetiti vinu. Od rezidbe do berbe, od podruma do boce, u svakom trenutku vino traži puno truda i pažnje

Niti jedan sat života proveden u sedlu ne živi se uzalud, tvrde Aleksandra i Zlatko Zajac, strastveni jahači. Na njihovom iločkom imanju s vinarijom i rustikalnom kušaonicom, uz čašu vina možete se družiti s prekrasnim konjima. Ako poželite, provozat će vas fijakerom ulicama živopisnog Iloka. Bave se poljoprivredom i uživaju u obrađivanju vinograda. Iako su se tek nedavno predstavili tržištu, već dugo proizvode vina, godišnje i do 50 tisuća litara.

BIJELE SORTE

*graševina, traminac,
chardonnay*

CRNE SORTE

*frankovka
cabernet saugvinon*

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Samuela Zajaca 7, 32236 Ilok
t: +385 98 6746 560
e: zlatkozajac1980@gmail.com

facebook

Vinarija Zajac Ilok



OPG BARBARIĆ

Tu ćete kušati odličan Iločki vinjak i finu Traminku. Njihove rakije i likeri zažarit će obraze i zagrijati želudac, a savršeno pašu na kraju vinske degustacije

U njihovoj suvremenoj destileriji nastaju sjajne rakije i likeri, a u podrumu čuvaju oko 30 tisuća litara vina. Imaju svoj voćnjak s više od 1.500 stabala, četiri hektara vinograda, ruralnu kuću za odmor i dvije kušaonice - s 40 i 15 mjesta. Gosti posebno hvale odličnu Graševinu Barbarić, najtraženije vino njihovog podruma.

BIJELE SORTE

graševina
traminac

CRNE SORTE

frank-cabernet

VINJAK

stari Iločki vinjak

RAKIJE

jabukovača
višnjevača
kajsjevača
lozovica
medovača
viljamovka
traminka
šljivovica
travarica

LIKER

višnja

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

V. Nazora 27, 32236 Ilok
t: +385 98 914 0354
e: info@rakije-barbaric.hr
rakije-barbaric.hr



IZVORI ŽIVOTA OPG ZELENIKA

Kušaonica za vrhunske ekološke pjenušce, vina i čokoladne praline na obali Dunava, izvor pitke vode iz 1870., smještaj na imanju, Ribarskoj kući ili robinzonskom kampu..., savršen spoj luksuza, prirode i tradicije

Njihove ekološke pjenušce piju Rolling Stonesi, kineski milijunaši, europski grofovi i političari, nude se u vrhunskim svjetskim hotelima... Svaki od njih ima priču: *Double Gold* s tučenim je 24-karatnim zlatom, *Carmen Sylve* s likerom borovih iglica, *U sridu* i najnoviji *Bigeste* osvojili su Decantera, a *Blago iz mora* zrije u amforama u morskim dubinama.

PJENUŠCI

Bigeste
Aureus
Carmen Sylva
U sridu
Double gold

BIJELE SORTE

traminac

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Turska skela 31 i 33, 32236 Ilok
t: +385 95 3730 828
e: opgizvorizivota@gmail.com
opg-zelenika.hr



PODRUM MARIJA

Njihovi vinogradi površine 3,5 hektara prostiru se na najpoznatijem iločkom vinorodnom položaju Principovac, podrum kapaciteta 100 tisuća litara izgrađen je sredinom prošlog stoljeća, kušaonica ima 50 mjesta, a obiteljska tradicija proizvodnje vina duga je pet generacija. Za obitelj Živković vinogradarstvo i vinarstvo velika su ljubav i strast. Formula uspjeha je jednostavna – kreativni u podrumu, radišni u vinogradu.

Nezahjevna u vinogradu, izazov u podrumu, mogu je ukrotiti samo veliki majstori. Tako vinari opisuju Frankovku, pa joj ime Šokica baš dobro pristaje

BIJELE SORTE
graševina
traminac

CRNE SORTE
frankovka

ROSE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Stjepana Radića 65, Ilok
t: +385 98 758 217
podrum-marija.hr

VINARI SRIJEMA S KUŠAONICAMA

VUKOVAR

Dunav

VINOGRADARSKA KUĆA GOLDSCHMIDT

ILOK

BIJELE SORTE
graševina

CRNE SORTE
frankovka

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Vučedolska bb, 32000 Vukovar
t: +385 91 4790 514
e: turizam@vupik.hr
vupik.hr

Miris Dunava, mir i tišina... I pogled na rodne vinograde. Prekrasan ambijent za uživanje u tradicijskim specijalitetima i vrhunskim vinima srijemskih vinara. Idealan za velike grupe, poslovne domjenke, ručkove ili večere, velika obiteljska okupljanja, team buildinge. Nakon bogatog srijemskog i slavonskog ručka ne propustite posjet Muzeju vučedolske kulture u neposrednoj blizini.

Nekadašnji salaš s kućom u polju izgrađenom dvadesetih godina prošlog stoljeća, pretvoren je u jedinstveni restoran sa stotinu mjesta. Ime je dobio po prvom vlasniku



VRHUNSKO VUKOVARSKO

Na degustaciji One Taste Vukovar na food & wine terasi dućana Vrhunsko vukovarsko uživat ćete u sljubljanju odličnih vina najboljih vukovarskih vinara s ukusnim delicijama lokalnih proizvođača. Harmonija okusa u baroknom ambijentu

Izvorno, kvalitetno, zdravo, svježe, kratak put od polja do stola - Vukovar je poznat po vrijednim proizvođačima i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, njih 24 okupljeno je u zadruzi Vrhunsko vukovarsko. Sjajna vina, poznati kulen, slanine, čvarci, kozji i kravliji sirevi, džemovi, ali i zlatovezi, torbe, suveniri..., sve na jednom mjestu u baroknoj jezgri Vukovara. Uživajte u pogledu na food&wine terasi uz čašu vrhunskog vina.

BIJELE SORTE

graševina, chardonnay, silvanac zeleni, traminac, pinot sivi, rajnski rizling

CRNE SORTE

frankovka, merlot, cabernet sawignon

ROSE, PJENUŠCI

VOČNA VINA, LIKERI I RAKIJE

DEGUSTACIJA UZ NAJAVU

KONTAKT

Dr. F. Tuđmana 18, 32000 Vukovar
t: +385 91 4950 950
e: info@vrhunskovukovarsko.hr
vrhunskovukovarsko.hr



ŠARENGRAD

ILOK



VINAR

Ponosni su na svoje predikate. Oni su njihova strast. Uz Graševine, Tramince i Pinote crne, proizvode ih u podrumu starom više od 400 godina u kojem nema niti jedne inoks bačve. Sve se odvija u drvenim bačvama – i fermentacija i odležavanje. Godišnje mogu proizvesti 13 tisuća litara vina s 3,2 hektra vinograda.

BIJELE SORTE
graševina, traminac

CRNE SORTE
pinot crni

ROSE

KONTAKT

S. Radića 28A, 32236 Ilok | t: +385 98 465 757
e: hrvoje.markovinovic@vinar-ilok.hr | vinar-ilok.hr

VINARIJA SRIJEMSKA KAPLJICA

Jure Kovčalijski, otac vlasnika ove šarengradске vinarije, bio je iznimno cijenjeni srijemski i slavonski bačvar. U njegovim bačvama i danas odležavaju sva vina Srijemske kapljice. Tu se godišnje proizvede oko 120 tisuća litara vina, a vinogradi se prostiru na osam hektara.

BIJELE SORTE

pinot bijeli, graševina, traminac, rajnski rizling

CRNE SORTE

cabernet sawignon

KONTAKT

S. Radića 92, 32234 Šarengrad | t: +385 98 9787 459
e: srijemskakapljica@gmail.com | srijemska-kapljica.hr





VINARIJA DRAGUN

Njihov Traminac izborne berbe bobica dominantnih je mednih nota, nježno slatkast i pitak, traži još jedan gutljaj... Počeli su skromno sedamdesetih, danas obrađuju deset hektara vinograda, proizvedu oko 100 tisuća litara vina godišnje. Natpis na njihovoj etiketi *Nomen est omen* sugerira na sličnost prezimena Dragun s engleskom riječi dragon, u prijevodu zmaj.

BIJELE SORTE

graševina
traminac
traminac izborne berbe bobica
chardonnay

CRNE SORTE

merlot
cabernet franc
cabernet sauvignon

KONTAKT

Vodenica 11, 32236 Ilok | t: +385 98 9503 435
e: vinarija-dragun@net.hr | vinarija-dragun.hr

VINARIJA DOLIĆ-KRALJEVIĆ

Poznati iločki vinar i prvi poslijeratni gradonačelnik Iloka Stipan Kraljević udružio je snage s kćerkom i zetom. Vina Dolić-Kraljević nećete pronaći na mnogo mjesta, pa želite li, primjerice, uživati u sjajnoj Graševini ili hvaljenoj Frankovki, morat ćete svratiti do Iloka ili ih naručiti telefonski.

BIJELE SORTE

graševina
sauvignon bijeli
traminac

CRNE SORTE

frankovka

KONTAKT

K. Tomislava 89, 32236 Ilok | t: +385 91 488 2922
e: dolic.kraljevic@gmail.com



VINARIJA BURNAZ

Najtraženije vino podruma je Graševina, slijede Traminci, a hvale i njegove ostale sorte. Vinogradi se prostiru na 15 hektara, a kapacitet podruma je 50 tisuća litara.

BIJELE SORTE *graševina, traminac, chardonnay, rajnski rizling*

CRNE SORTE *frankovka, merlot*

KONTAKT Zagrebačka 20, 32236 Ilok | t: +385 98 856 078



VINARIJA ČOBANKOVIĆ

U njihovom podrumu, kapaciteta 40 tisuća litara, nastaju odlična vina koja su prvi puta punjena u boce s vlastitom etiketom 2.000. Njihovi vinogradi prostiru se na 10 hektara.

BIJELE SORTE

graševina, sivi pinot, silvanac zeleni, chardonnay

KONTAKT

Stjepana Radića 98a, 32236 Ilok | t: +385 99 2828 972

VINARIJA HERCEG

Uz odličnu Graševinu, njihovo najprodavanije vino, u podrumu Herceg nastaju i hvaljeni Traminci. Obrađuju pet hektara vinograda, a kapacitet podruma im je 30 tisuća litara.

BIJELE SORTE

graševina, traminac, rajnski rizling

CRNE SORTE

frankovka

KONTAKT

A. Benešića 37, 32236 Ilok | t: +385 98 574 726 | e: visnjaherceg@gmail.com



“

Posebno volim vina linije Principovac Iločkih podruma i mislim da bi svaki restoran koji imalo drži do svoje vinske karte trebao imati barem jedno vino iz te linije. Takvim vinima se možemo ponositi i ponuditi ih svakom stranom gostu i jedva bih čekala izraz oduševljenja na njihovim licima kad ih kušaju. Riječ je o kompleksnim, moćnim, karakternim, osebnim vinima, lijepo izbalansiranim, majstorski napravljenim.

Jelena Šimić Valentić, sommelierka

”

“

Meni se jako sviđa Hrvatsko Podunavlje i kad god mogu rado odlazim tamo. Posebno mi se sviđa slikovit gradić Ilok koji me podsjeća na slične austrijske ili francuske gradiće s vinogradarskom tradicijom i uskom poveznicom s rijekom koja protječe pored njega, u ovom slučaju Dunavom. Upravo Dunav nosi taj srednjoeuropski štih koji krase Ilok, a tu je i vinska povijest po kojoj je Ilok poseban.

Emil Perdec, sommelier

”

“

Traminac koji dolazi iz Iloka je vino koje možete piti svaki dan. Ne opterećuje masivnošću i zavodi pristupačnošću. Okusom balansiran, mirisom intenzivan, u ustima je mekan i širok, a opet dovoljno svjež i živ da zaziva novi gutljaj.

Saša Špiranec, vinski stručnjak

”

“

Traminac je potentno vino za odležavanje i kada je suh. Iločki podrumi posjeduju arhivu za koju se još premalo zna. Hrvatska radi jedne od najboljih suhih traminaca, a predikati stoje uz bok Alzaškim Gewuerztraminerima.

Darko Lugarić, sommelier

”





Srijem i Slavonija

Protkani zlatom

TURISTIČKA ZAJEDNICA
VUKOVARSKO-SRIJEMSKJE ŽUPANIJE



Ilok

TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA ILOKA



Nijemci

TURISTIČKA ZAJEDNICA
OPĆINE NIJEMCI



Vinkovci

TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA VINKOVACA



Vukovar

TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA VUKOVARA



Županja

TURISTIČKA ZAJEDNICA
GRADA ŽUPANJE



Babina Greda

TURISTIČKA ZAJEDNICA
OPĆINE BABINA GREDA

HRVATSKA
Puna života

IMPRESSUM

IZDAVAČ Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije **ZA IZDAVAČA** Božo Galić, dipl. ing. **UREDNIKA** Rujana Bušić Srpak, dipl.polit.
TEKSTOVI Alma Radoš **FOTOGRAFIJE** Danijel Soldo, Borna Subota (EXE produkcija), Miroslav Šlafhauzer, Sanja Mijac, Igor Šeler (izvor HTZ), Filip Beusan (izvor HTZ), Saša Pjanić (izvor HTZ), Siniša Uštulica (izvor HTZ), Denis Despot (izvor HTZ), Ivo Biočina (izvor HTZ), Maja Danica Pečanić (izvor HTZ), arhiva restorana Lu, arhiva hotela Dunav, arhiva TZ općine Nijemci, arhiva TZ grada Vukovara, Zvonimir Tanocki (izvor HTZ) **GRAFIČKO OBLIKOVANJE** Vedrana Knez
NAKLADA 4.000 primjeraka **TISAK** Printera Grupa d.o.o. | 2021.