

**ВИСОКА ПОСЛОВНО-ТЕХНИЧКА ШКОЛА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА
СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ МЕНАЏМЕНТ ТУРИСТИЧКЕ ДЕСТИНАЦИЈЕ**

РЕЗИМЕ РАДА:

ВИНСКИ ТУРИЗАМ У РЕПУБЛИЦИ СРБИЈИ

СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИ РАД

Кандидат: Терзић Иван СТ 003/15

Ментор: проф. др Радмила Костић Новаковић

Ужице, 2016.

РЕЗИМЕ

УВОД

Вински пут или вински пут је специфичан облик одмора, који комбинује дегустацију вина одређеног виноградарског краја са природним лепотама, обичајима и културно-историјским споменицима тог подручја. Наука која се бави истраживањем и производњом вина зове се енологија, па се ова врста туризма често зове и енолошки туризам.

Многе земље Европе, па и нашем окружењу су успешно развиле и организовале вински туризам. Тако постоје у Немачкој и Аустрији „Wine Strase“, „Винске цесте“ у Словенији и Хрватској, ту су и Италија, Француски „route de vin“, Португалија... Код нас још увек није препознат пун потенцијал и предности овог вида туризма, тако да је остао медијски недовољно испраћен и недовољно приближен обичним туристима.

Србија као земља, има шта да понуди, како страном, тако и домаћем госту, али то мора да буде урађено тако да се у потпуности испуне сви стандарди за овај вид туризма какав се практикује у винарски развијеним земљама.

Главни виноградарски региони у Србији су шумадијско-великоморавски, тимочки, Срем са Фрушком Гором, поцерски и банатски.

ВИНО, ПОДЕЛЕ И КАРАКТЕРИСТИКЕ

Вино се разврстава на обично вино, специјално вино, ароматизовано вино, вино за дестилацију.

Према квалитету, вино се разврстава и ставља у промет под називом:

- стоно вино,
- стоно вино са географским пореклом,
- квалитетно вино са географским пореклом,
- врхунско вино са географским пореклом.

Према боји, вино се дели на:

- бело вино,
- ружичасто вино,
- црно (црвено) вино.

Према садржају непреврелог шећера, вино може бити:

- суво (садржи највише до 4g/l непреврелог шећера),
- полусуво (садржи од 4g/l до 12g/l непреврелог шећера),
- полуслатко (садржи од 12g/l до 50g/l непреврелог шећера),
- слатко вино (садржи преко 50g/l непреврелог шећера).

Генералне карактеристике вина су да му алкохолна јачина варира од 7% до 16%, некад и до 22%, 80-92% чини вода, садржи 11 врста алкохола (најважнији су етанол, глицерол, метанол), садржи 28 врста разних једињења кисеоника, 6 врста шећера, 10 врста витамина, 31 минерал и танине, који му обликују укус.

ИСТОРИЈА ВИНА НА ПРОСТОРУ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ

Почетак развоја виноградарства на територији Србије се везује за римског цара Пробуса. Традицију су наставили и први српски владари о чему сведоче сачувани закони који прописују квалитет вина. Мало је познато да је цар Душан чак иградио и 25км дуг виновод којим је вино из његових винограда допремано до престолног Призрена. Турска освајања су умањила производњу вина, али је Хабзбуршка владавина оживела занимање за вино.

ВИНОГРАДАРСТВО У СРБИЈИ ДАНАС

Под рејонализацијом виноградарства се подразумева адекватни просторни размештај винских и стоних сорти винове лозе и лозних подлога. Циљ рејонализације је да установи територијалне јединице у којима ће гајене сорте испољавати позитивне карактеристике. Правилна рејонализација омогућава заштиту географског порекла вина и стоног грожђа као и осталих производа од винове лозе, што је предуслов унапређења реализације грожђа и производа од грожђа.

У републици Србији постоје три региона: централна Србија, Војводина и Косово и Метохија.

Захваљујући географском положају, климатским и земљишњим факторима, услови за гајење винове лозе у нашој земљи пружају могућности за производњу различитих типова вина, почев од севера, па до јужних виногорја са низом прелаза измеђуови крајности. Производњом вина многи крајеви су стекли веома богату традицију и као такви су познати, не само на нашим просторима већ и на иностраном тржишту. Србија има 22149,97 хектара под виновом лозом, од чега је 4667,25 хектара под стоним сортама, а 17482,72 хектара под винским сортама. Од 17482,72 хектара под винским сортама, 2631,08 хектара је под сортама за производњу вина са географским пореклом и 14851,64 хектара под сортама за производњу вина без географског порекла.

У Србији се производњом вина које се ставља промет, сходно информацијама Министарства пољопривреде Републике Србије, према броју произвођача вина регистровани у Винском регистру у 2013. години, бави се 217 произвођача.

СРПСКИ ПУТЕВИ ВИНА

Зачетник винског туризма у Србији је Ласло Хуперт, који је у Хајдукову код Суботице отворио „Вински двор“. Највећу дневну понуду има вински подрум Александровић код Тополе, док је посебно интересантна понуда „Винске куће Минић“ у Тршићу, у којој гости спавају у правим и посебно уређеним винским бурадима.

Осам винских путева Србије су: Палић, Вршац, Смедерево, Неготин, Оплепац, Књажевац, Жупа и Фрушка Гора.

За викенд винску туру у Србији треба издвојити око 50 евра. У зависности од винарије, дегустација кошта од хиљаду до две хиљаде динара, колико треба издвојити и за смештај.

Манифестације у част грожђа су: „СМЕДЕРЕВСКА ЈЕСЕН“, „БЕРБАНСКИ ДАНИ“ – „СУБОТИЧКЕ ЗЛАТНЕ РУКЕ“, „ДАНИ БЕРБЕ ГРОЖЂА – Грожђебал“, „ЖУПСКА БЕРБА“, „ПУДАРСКИ ДАНИ“, „ОПЛЕНАЧКА БЕРБА“, „НАЦИОНАЛНО ТАКМИЧЕЊЕ ЗА НАЈБОЉА ВИНА СРБИЈЕ“, „ДАНИ МЛАДОГ ВИНА“...

ЕКОНОМСКЕ И СОЦИЈАЛНЕ ПРЕДНОСТИ ВИНСКОГ ТУРИЗМА

Вински туризам има перспективу, али код нас још не постоје организовани доласци страних туриста због изостанка усклађивања винских и туристичких стандарда са европским. Развој овог вида туризма би неоспорно допринео порасту економије кроз већа улагања, како домаћа, тако и из иностранства, биле би веће могућности за запослење, јер би се отвара нова радна места. То би за собом повукло и коришћења нових технологија, увођење информационе технологије и улагања у инфраструктуру. Позитивно би утицао и на социјалне факторе, јер би то била прилика да се гостима представе традиција неког краја, гостољубивост и где би госту могли да се приближе обичаји одређеног краја.

ЗАКЉУЧАК

Вински туризам има потенцијала да игра важну улогу за развој. Вински туризам нема искључиво сезонски и актуелан је током читаве године. Нажалост, политичка дешавања деведесетих година прошлог века, санкције и ратови, уназадили су овај вид туризма. Законом о вину из 2007. године забрањена је производња вина од грозђа из увоза, осим у случајевима елементарне непогоде.

Виноградарство и винарство у Србији се последњих година нагло развија, пре свега захваљујући појави и јачању малих породичних винарија, чија вина полако постају све присутнија на тржишту. Српска вина су све боља и квалитетнија, па расте и број вина са географским пореклом, а са друге стране освајају многобројне награде на међународним сајмовима.