

Tatjana Pivac, Igor Stamenković, Snežana Besermenji, Ivana Blešić
Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad

Čovek koji putuje poznaje mnoge stvari, čovek sa većim iskustvom govori sa razumevanjem. Onaj koji nikada nije postavljen na kušnju zna malo toga, ali onaj koji je putovao mnogo je pametniji. Ja sam video mnogo stvari na mojim putovanjima i razumeo sam više nego što mogu da iskažem (Biblija, Sir 34,9-11).

MOGUĆNOST POVEZIVANJA POGRANIČNIH REGIJA SRBIJE I HRVATSKE NA PRIMERU RAZVOJA VINSKOG TURIZMA GRADA ILOKA

Abstrakt

Grad Ilok uz Vukovar predstavlja turistički najatraktivniji grad hrvatskog Podunavlja. Ilok je najistočnije naselje Republike Hrvatske koje se često naziva i “mesto spoja istoka i zapada”. To je grad sa bogatom kulturnom i istorijskom baštinom, a pre svega mesto koje se diči svojom dugom kulturom proizvodnje vina, posebno tramincem poznatim i van granica Republike Hrvatske. Prirodni uslovi, kulturno-istorijske znamenitosti, dobri kopneni i vodeni prilazi Iloku, kao i duga tradicija vinarstva doprineli su, poslednjih godina, intenzivnom razvoju vinskog turizma. Turizam pomaže promovisanju mira, tolerancije i uzajamnog razumevanja među ljudima (Var, Schluter et al., 1989), čuva životnu sredinu i kulturnu baštinu (Etter, 2007), jača privreda zemalja u razvoju i samim tim poboljšava njihovu političku stabilnost (Levy and Hawkins, 2008). Razvoj vinogradarstva i vinarstva u gradu Iloku i Vukovarsko-sremskoj županiji, kao i pograničnim opštinama u Srbiji (Južnobački okrug, Srem) može doprineti intenzivnijoj komunikaciji između stanovnika ovih država, većoj toleranciji i jačoj inicijativi za uspostavljanje normalnih odnosa u posleratnom periodu, a takođe i poboljšanju ekonomske situacije i uslova života lokalnog stanovništva.

Ključne reči: vinski turizam, pogranična regija, Ilok, Fruška gora, multietičnost.

1. UVOD

Turizam je fenomen ljudske pokretljivosti koja je velikom brzinom u poslednjim dekadama, ali i danas uključila milione ljudi u svoje procese. Turizam bi trebao da omogućí ljudima da svoje slobodno vreme usmere ka kontaktu sa drugim ljudima i da im pomogne da uspostave dijalog. Tako slobodno vreme i turizam mogu kompenzovati nedostatak kontakta među ljudima koji se posebno oseća u današnje vreme.

U svetu globalizma, turizam je vremenom postao jedan bitan elemenat u procesu internacionalizacije koji može da proizvede radikalne i nepromenjive promene u kulturi domaćina. Vođene u duhu konzumizma, kultura, religijske ceremonije i etnički festivali mogu postati potrošačka roba kojima je drastično smanjena vrednost da bi se udovoljili zahtevi većeg broja turista.

Tvrđi se da turizam pomaže promovisanju mira, tolerancije i uzajamnog razumevanja među ljudima (Var, Schluter et al., 1989), čuva životnu sredinu i kulturnu baštinu (Etter, 2007), jača privreda zemalja u razvoju i samim tim poboljšava njihovu političku stabilnost (Levy and Hawkins, 2008).

2. O GRADU ILOKU

Grad Ilok je najistočnije naselje u republici Hrvatskoj. Smešten je na desnoj obali Dunava, na zapadnim obroncima Fruške gore, na nadmorskoj visini od 133 m. Prema teritorijalnom uređenju Republike Hrvatske, Ilok pripada Vukovarsko – Sremskoj županiji. Danas grad Ilok osim gradića Iloka, obuhvata i naselja Bapska, Mohovo i Šarengrad. Sa saobraćajnog i turističkog aspekta grad ima povoljan turističko-saobraćajni položaj. Nekoliko važnih drumskih saobraćajnica prolazi kroz sam grad ili u bližoj i daljoj okolini. Modernim saobraćajnicama Ilok je povezan sa Vukovarom, Vinkovcima i Osijekom, a na taj način i sa ostalim delovima Republike Hrvatske. Najveći značaj za grad ima put M-7: Osijek – Vukovar – Ilok – Bačka

Palanka – Novi Sad – Zrenjanin. U Osijeku ovaj put se nadovezuje na podravsku magistralu. Na pravac M-7 vezuju se i putni pravci M-18 i M-18/1. Put M-18 povezuje Sombor, Bačku Palanku i Ilok sa autoputem Beograd – Zagreb (evropski pravac E-70), a put M-18/1 predstavlja deonicu prethodno navedenog puta od Iloka do autoputa Beograd – Zagreb. Od regionalnih puteva važnu ulogu ima put Ilok – Petrovaradin. Važnu ulogu u saobraćaju ima i reka Dunav, koja povezuje deset podunavskih zemalja, koja protiče neposredno pored grada. Njen značaj umnogome doprinosi razvoju turizma u Iloku, naročito nakon izgradnje pristaništa za prihvat turističkih brodova. Ilok je sa Bačkom Palankom povezan mostom koji je izgrađen 1974. godine. Izgradnjom ovog mosta znatno je poboljšana položaj Iloka, a time i frekvencija vozila i putnika koji se kreću kroz grad Ilok (Grupa autora, 1997).

Danas grad Ilok ima funkciju pograničnog grada, koju je dobio raspadom SFR Jugoslavije. U okolini Iloka nalaze se četiri carinska prelaza u Srbiju: preko dunavskog mosta u Bačku Palanku, sremskom stranom u Neštin prema Petrovaradinu, na južnoj strani prelaz u Ljubu za Sremsku Mitrovicu i u Sot prema Šidu. U Bapskoj je prelaz za Šid (<http://cadial.hidr.hr>; www.bosut.net). Na području Iloka 1991. godine živelo je 9.748 stanovnika, a po popisu iz 2001. godine na području grada Iloka živi 8.351 stanovnik, od toga Hrvata 6.425 (76,94 %), Slovaka 1044 (12,50 %), Srba 566 (6,78 %), Mađara 98 (1,17 %) i ostalih 218 (2,61 %) (Državni zavod za statistiku Republike Hrvatske, 2001).

Tokom svoje duge istorije Ilok je često menjao vladare, a sa tim promenama neizbežno je dolazilo i do promene strukture stanovništva, jedni narodi su dolazili, a drugi odlazili. Svaka vlast donosila je sa sobom novosti u političkom uređenju, načinu života, arhitekturi i drugim oblastima društvenog života. Sve to je imalo uticaja i na današnje prilike u Iloku.

3. SADAŠNJE STANJE VINOGRADARSTVA I VINARSTVA U HRVATSKOJ

U Hrvatskoj ima pet vinogradarskih zona, odnosno područja za uzgoj grožđa, koje se određuju prema temperaturi i broju sunčanih sati. Uzgaja se 31 sorta grožđa, a najzastupljenije su graševina, malvazija istarska i plavac. Ostatak čini 28 sorti grožđa, pri čemu nijedna pojedinačno nije zastupljena s više od tri posto. Glavna podela je na kontinentalne i primorske vinogradarske predele. Proizvodnjom grožđa bavi se više od 100.000 porodica, a u tržišnoj je proizvodnji grožđa angažovano više od 15.000 domaćinstava. Prosečna veličina- 84% vinograda je manja od hektara, 14% ih ima vinograd do 10 hektara, a veće površine od 50 hektara ima samo 25 proizvođača.

Proizvodnja vina godinama je bila približno ista ili veća od domaće potrošnje. Godine 2008. je proizvedeno 1.270.000 hektolitara vina, a 2007. godine 1.136.000 hektolitara. U poslednjih trideset godina proizvodnja vina je gotovo prepolovljena.

Više reda u vinogradarstvu, ali i vinarstvu, koje je napravilo veliki iskorak u poslednjih nekoliko godina, trebao bi doneti prvi vinogradarski katastar u Hrvatskoj. Njime je zasad utvrđeno da je pod vinogradima oko 25.000 hektara, dok je u Upisniku proizvođača grožđa i vina 16.693 hektara vinograda. Dakle, Hrvatska nema 60.000 hektara vinograda, kako se sve do nedavno pretpostavljalo. Najviše registrovanih vinograda je u Istri (10.000 hektara), a nakon toga u Krapinsko-zagorskoj i Varaždinskoj županiji

(<http://www.poduzetnistvo.org/news/hrvatska-na-godinu-proizvede-milijun-hektolitara-vina>).

Hrvatska zauzima tek 0,35% svetskih vinogradarskih površina. Godišnja proizvodnja grožđa je oko 300 miliona kilograma, a proizvodnja vina oko 200 miliona hektolitara. Godišnja potrošnja vina je oko 35 litara po stanovniku. Evidentirani promet vina u Hrvatskom zavodu za vinarstvo i vinogradarstvo iznosio je 65 miliona litara u 2008. godini.

U kontinentalnoj Hrvatskoj postoji 18.000 hektara vinograda, od čega na Podunavlje otpada 3100 hektara, na Slavoniju 4400, Moslavinu 900, Prigorje i Bilogoru 2100, Pokuplje ima 600 hektara, Plešivica 1800 te Zagorje i Međimurje 5100 hektara. "Najvinogradarskija" područja u Hrvatskoj su Podunavlje, Slavonija, Istra i Međimurje

(http://www.privredni.hr/index.php?option=com_content&task=view&id=1753&Itemid=2).

Što se tiče područja gde se nalazi Ilok, odnosno na području vukovarsko-sremske županije ima oko 1.746,52 hektara pod vinogradima i 510 proizvođača (www.vinopedia.hr).

Prema podacima dobijenim od preduzeća „Iločki podrumi d.d“ Ilok učestvuje u ukupnoj proizvodnji vina u Hrvatskoj sa oko 7,5%. Sektor vinarstva u Republici Hrvatskoj regulisan je Zakonom o vinu i podzakonskim aktima.

4. ISTORIJA VINOGRADARSTVA I VINARSTVA U ILOKU

Po zapisima starih pisaca (Cassius, Strobis i dr) vinogradarstvo je u Panoniji bilo poznato još pre rimskog osvajanja. Car Domicijan (81-96) zabranio je uzgoj boljih sorti vinove loze u tim krajevima da bi sprečio konkurenciju proizvođačima u Rimu. Tu zabranu ukinuo je car Probus (276-282) dozvolivši da se jedino u Sremu, pored Francuske, može uzgajati kvalitetna vinova loza.

Za vreme turske vladavine (1526-1688) u iločko-vukovarskom području nije se u većoj meri promenio odnos prema vinogradarstvu. Iz dokumenta o Vukovaru u 16. veku saznaje se da je $\frac{3}{4}$ muslimanskog stanovništva posedovalo vinograde, a putopisac Prandšteter (Prandstetter) 1608. godine spominje da ih je iločki paša častio najboljim crnim vinom.

Novi procvat vinogradarstva na iločkom i vukovarskom području vezan je za dolazak porodica Odeskalki iz Italije u Iloku i Elc iz Nemačke u Vukovaru. Procvatu vinogradarstva uzgoju dobre vinove loze i proizvodnji izvrsnih vina doprineli si i franjevački monasi (Dmitrović, 2010).

Kako bi se što više unapređivalo vinogradarstvo 1899. godine, osnovana je u Iloku Kraljevska vinogradarska škola čiju tradiciju Srednja škola Ilok gaji i danas. Pomoć razvoju vinogradarstva pružala je i Središnja zadruha hrvatskih vinogradara osnovana 1909. godine sa sedištem u Iloku, dok danas u Iloku postoji Vinogradarsko-vinarska stanica, čiji je zadatak izrada elaborata razvoja, pružanje saveta proizvođačima, kontrola proizvodnje grožđa i vina. Zapravo, to je svojevrsan servis za sve vinogadare i vinare ne samo za područje Iloka već i tog dela Hrvatske uopšte.

Po završetku Drugog svetskog rata novim društvenim uređenjem promenjen je način organizacije proizvodnje, potiskuje se privatno vlasništvo, a proizvodnja se usmerava na zadružna i velika društvena poljoprivredna dobra. U poredu sa takozvanim društvenim, održavaju se i neguju vinogradi privatnika.

Tokom ratnih dešavanja devedesetih godina prošlog veka, mnogi vinogradi u Iloku su bili zapušteni i uništeni. Hrvatsko stanovništvo koje je izbeglo, vraća se krajem devedesetih, obnavlja vinograde i započinje proizvodnju vina.

U Iloku gotovo da nema kuće, koja ako i malo drži do sebe, a da nema barem mali vinograd. Iločki podrumi su danas u vlasništvu preduzeća „Iločki podrumi“ ispod dvorca Odeskalki nalazi se stari vinski podrum koji kao atrakciju posećuju mnogi stručnjaci i turisti, a 1969. godine sagrađen je i novi podrum. Vina preduzeća „Iločki podrumi“: traminac, bjeli pinot, graševina, rajnski rizling, šardone i kapistran poznata su širom sveta i dobijala su nagrade i odličja na mnogim izložbama od druge polovine 19. veka u mnogim evropskim gradovima: Parizu, Trstu, Budimpešti, Zagrebu, Ljubljani, Novom Sadu i dr. Iločki podrumi bili su jedan od izvoznika vina za engleski dvor. Traminac iz Iloka nalazi se na engleskom dvoru još od 19. veka, a u knjigama je zabeleženo da je 11 000 buteljki iločkog vina otvoreno i popijeno u čast britanske kraljice Elizabete II prilikom njenog krunisanja 1953. godine.

Berba grožđa u iločkim vinogradima u prošlosti se obavljala mobom. Više je ličila na praznik ispunjen pesmom i igrom. Tih par dana koliko bi ona trajala bila je jedinstvena prilika da se okupe prijatelji i rođaci na istom mestu. Poslednji dan berbe grožđa smatrao se jedinstvenim, tada se više nego inače igralo i pevalo uz tamburaše i bogatu sremsku trpezu.

Danas prilikom berbe grožđa u iločkim vinogradima u samom činu berbe mogu učestvovati i zainteresovani turisti, jer su se iločki vinogadari odlučili da zajedno sa turističkom organizacijom grada Iloka promovišu i razvijaju vinski turizam na ovim područjima

Nakon završetka berbe svi vinogradari su se selili u podrum. Tada je otpočinjao proces proizvodnje vina. S obzirom da je vinogradarstvo u Iloku razvijeno još od rimskog perioda, u vezi sa tim može se reći da i podrumarstvo ima dug vek trajanja. Postoji nekoliko podruma koji su stari više od 300 godina.

Po shvatanju starih vinogradara podrumi moraju biti ukopani u zemlju, suvi, i sa odgovarajućom ventilacijom i ustaljenom temperaturom. Danas je situacija malo drugačija. Podrumi građeni u novije vreme tehnički su ispravniji, uglavnom su većih zapremina i nisu pod zemljom. Ljudski rad zamenjen je brojnim presama, koje su olakšale posao muljanja i ceđenja grožđa. Međutim, danas turisti više cene tradicionalni način proizvodnje i podrumne opremljene u duhu prošlog vremena.

Mnogi iločki vinogradari vratili su se tradicionalnom načinu proizvodnje vina. Bitnu ulogu u tom procesu imala su, ali i danas imaju drvena burad za vrenje i čuvanje vina. Hrastova burad daju posebnu aromu vinu. U Iloku gotovo svaka vinarija pored novih polihromnih ima drvenu burad za odlaganje vina (www.ilocki-podrumi.hr; Dmitrović, 2010; Lutkić, 2004).

5. VINSKI TURIZAM U ILOKU

Zahvaljujući dugoj i uspešnoj tradiciji uzgoja vinove loze i proizvodnje vina pružaju se uslovi za razvoj vinskog turizma u Iloku. Nekoliko vinogradara i proizvođača vina u Iloku uvideli su prednosti koje im može doneti vinski turizam i uveliko su otvorili svoje vinarije i podrumne za posetioce, među kojima se ističu podrumi porodica: Mirka Čobankovića, Zlatka Bošnjaka, Ivana Knezovića, Ivana Buhača, Božice Kraljević, Stipetić Juliusa i drugih.

Svi oni imaju priliku da pokažu sav svoj trud i ljubav koju su uložili da bi od nekoliko grozdova napravili flašu kvalitetnog vina. Kao što se svaki trud isplati tako i trud iločkih vinara manifestuje se, ne samo kroz finansijske rezultate, već i kroz brojna priznanja i nagrade za vrhunska vina koja proizvode.

Vinski turizam pored degustacije vina podrazumeva i posetu vinogradima, vinarijama, podrumima, učestvovanje u proizvodnji vina kao i upoznavanje sa kulturno-istorijskim vrednostima jednog kraja (Getz, 2006). Upravo zbog toga sve veći broj turista dolazi u Ilok da bi uživali u navedenim aktivnostima koje im omogućavaju ljubazni vinari iz ovog grada.

Vinski turizam u kombinaciji sa ostalim vidovima turizma u Iloku, kao na primer kulturnim i nautičkim može da doprinese značaju i prepoznatljivosti Iloka na turističkoj mapi sveta kao jedinstvenog turističkog proizvoda. Od razvoja vinskog turizma mogu imati koristi:

1. Vinarska industrija
 - Povećava prodaju proizvodnje
 - Edukuje posetioce
 - Privlači nove tržišne segmente
 - Ostvaruje profit od prodaje u vinariji
 - Ostvaruje nove poslovne saradnje
 - Prilike za testiranje novih proizvoda
2. Destinacija
 - Povećani broj posetioca i tražnje
 - Razvija jedinstven pozitivan imidž destinacije
 - Privlači nove i stare posetioce
3. Lokalna zajednica
 - Privlači nove investicije
 - Razvija nove uslužne i zabavne sadržaje
 - Podiže ponos regije
 - Stvara uspešne događaje za stanovnike i posetioce

Za razvoj vinskog turizma u Iloku od značaja je i "Iločka vinska cesta" koja je formirana 2004. godine na inicijativu i kroz projekt TZ i Grada Iloka te italijanske organizacije "Informest". Okuplja članove (30) koji zadovoljavaju Pravilnik udruženja koje deluje na području Iločko-

srijemskog vinogorja (Podunavlje). Osnovni cilj udruženja je okupljanje i organizovanje porodičnih vinarija i drugih aktera koji potpomažu ponudu vinogorja, odnosno sadržaja „vinske ceste“. Prednost Iločke „vinske ceste“ je to što se gotovo sve vinarije i podrumi nalaze u naselju. Praktično, pešice za jedan dan se mogu obići sve vinarske tačke i doživeti spoj ruralnog ambijenta i duge tradicionalne kulture i urbanizacije modernog vremena. Drugi važan cilj udruženja je unaprediti i obogatiti ponudu vinarija, podignuti kvalitet njihovih usluga. Takođe, putem udruženja vinari mogu razmeniti iskustva i znanja sa ostalim članovima, zatim mogu dobiti razne vrste stručne pomoći, i to ne samo članovi već i ostali zainteresovani (<http://www.stylefelix.com/ilocka-vinska-cesta-1023.aspx>). Zahvaljujući „Iločkoj vinskoj cesti“ sve njene članice su napredovale i poboljšale svoju uslugu odnosno ponudu. Kao svrha delovanja udruženja „Iločka vinska cesta“ može se navesti: zaštita interesa vinarskih domaćinstava, donošenje predloga i mera za unapređenja proizvodnje i prodaje vinarskih proizvoda, organizovanje stručne pomoći, stvaranje imidža Sremskog vinogorja i iločkih vina, očuvanje kulturnih i prirodnih vrednosti, zatim saradnja sa drugim institucijama, organima lokalne uprave, udruženjima i pojedincima.

Za razvoj vinskog turizma od značaj će biti i osnivanje Vizitorskog centra Srema (Posjetiteljskog centra Srijem). Impresivna, četiri veka stara barokna Kuriya plemićke porodice Brnjaković iz Iloka, krajem 2011. godine će postati jedna od najpoželjnijih turističkih destinacija Iloka, zahvaljujući novčanim sredstvima Evropske unije i Grada Iloka. U kompleksu Kurije biće formiran Vizitorski centar. Cilj projekta Vizitorski centar Srem, će unaprediti razvoj turizma, vinarstva i vinogradarstva na području Srema i Vukovarsko-sremske županije. Među ostalim sadržajima, u impresivnoj Kuriji obitelji Brnaković biće i Vinski klaster Srijem (www.mrrsvg.hr/UserDocsImages/IPA_BRI_ILOK.pdf).

6. NAJPOZNATIJI ILOČKI VINSKI PODRUMI I VINARIJE

6.1. VINARIJA-PODRUM „MARIJA“

Podrum „Marija“ ima stoletnu tradiciju uzgoja vinove loze i proizvodnje vina. Porodično gazdinstvo poseduje i obrađuje vinograd već petu generaciju naraštaja (od 1952.). Vino za prodaju se proizvodi od 1998. godine.

Vinogradi podruma „Marija“ smešteni su na najlepšim padinama Fruške gore na lokalitetu Principovac na površini od 6ha. Podrum ima kapacitet oko 60.000 litara, a godišnje proizvede 50.000 litara vina.

Graševina, traminac i frankovka su najzastupljenije sorte u vinogradima. Prema podacima dobijenih od vlasnika vinarije graševina je najprodavanije vino iz asortimana, što je i karakteristično za ovo područje gde je ova sorta najviše rasprostranjena. Sva vina vinarije su čista sortna i nose oznaku zaštićenog geografskog porekla.

Vinarija je otvorena za turističke posete. U tu svrhu vinarija je uredila posebnu prostoriju za prihvatanje gostiju, odnosno salu za degustaciju. Sala za degustaciju ima kapacitet od 100 mesta i uređena je u stilu koji se uklapa u prirodni ambijent, u kombinaciji cigle i drveta. Turisti vinariju posećuju tokom cele godine, ali izraženije posete su u proleće, u vreme cvetanja vinograda, i u jesen, oko berbe grožđa. Prema rečima vlasnika, vinariju godišnje poseti oko 600 turista. Poslednjih godina zabeležen je i mali rast stranih turista koji posećuju Ilok, a samim tim i vinarije, uključujući i navedenu vinariju.

Vinarija u svojoj ponudi nema usluge smeštaja i ishrane. Međutim u budućnosti situacija će se promeniti. Vlasnik namerava u narednih godinu do dve osposobiti nekoliko soba za smeštaj. Takođe, u planu je i izgradnja restorana u okviru dvorišta vinarije.

Vinarija uspešno saraduje sa lokalnom turističkom agencijom iz Iloka i agencijom iz Vukovara, preko kojih s vremena na vreme dolaze turisti u obilazak Iloka i njegovih turističkih atrakcija u koje spadaju i vinarije.

Restoran hotela „Dunav“ i restoran „Kapistran“ iz Iloka u svojoj ponudi imaju vina iz podruma „Marija“. Osim ugostiteljskih objekata u Iloku svoju ponudu sa vinima iz istog podruma

obogatili su i restorani iz Vukovara, Osijeka, Zagreba i drugih gradova širom Republike Hrvatske.

Što se tiče promocije, važno je napomenuti da vinarija ima svoju web stranicu (www.podrum-marija.hr), gde zainteresovani mogu naći sve podatke o vinariji i njenoj ponudi. Takođe ponuda vinarije je neizostavna na prospektima, brošurama i vodičima turističke zajednice grada Iloka.

Vlasnici prate svetske trendove u proizvodnji vina, tako što se uvek odazivaju na seminare i predavanja iz oblasti vinogradarstva i vinarstva. Učesnici su i brojnih sajmova na kojima su dobili nekoliko priznanja i nagrada za vrhunski kvalitet vina iz svoje ponude (Podaci dobijeni od vinarije).

6.2. VINARIJA „BUHAČ“

Porodica Ivana Buhača poseduje i obrađuje vinograd od 1982. godine, a trenutno obrađuje 15ha vinograda. Vino za prodaju u sopstvenoj boci sa etiketom i oznakom kontrolnog porekla proizvodi od 1998. godine, kada se porodica vratila u Ilok.

Podrum vinarije „Buhač“ je kapaciteta 80.000 litara, a godišnje taj isti podrum proizvede 300 litara vina i 170 litara sa oznakom kontrolnog porekla. U svojoj ponudi vina imaju graševinu, šardone, rajnski rizling, beli pinot, traminac, kaberne sovinjon i merlo. Od belih vina najbolje se prodaje graševina, a od crnih merlo, mada za njim ne zaostaje puno ni kaberne sovinjon (<http://www.odmor.org/portal/index.php?name=coppermine&cat=9>; http://www.turizamilok.hr/index.php?lang=hr&cat_id=11).

U sklopu vinarije nalazi se lepo uređena sala za degustaciju. Interesantno je to da su stolovi i stolice u sali napravljene u vidu improvizovanih drvenih buradi. Na zidovima se nalaze priznanja sa raznih sajmova i izložbi za vina iz ponude podruma. Cela prostorija je uređana tako da se u njoj gosti osećaju prijatno i opušteno. Za veće grupe gostiju uz vino se poslužuju i naresci. Što se tiče smeštaja, vinarija nema kapaciteta za ovu uslugu i ne planira u budućnosti proširenje na ovom polju. Prema rečima vlasnika prolećni i jesenji meseci su periodi kada turisti u najvećem broju posećuju vinariju. Pored posetilaca iz zemlje zabeležen je i veliki broj turista iz Francuske, Italije, Austrije, Nemačke, Engleske i Amerike. Većina ovih turista dolazi brodovima prilikom krstarenja Dunavom, ali i biciklima od kada je Ilok ucrtan u Evropsku biciklističku stazu. Na godišnjem nivou vinariju poseti oko 1000 posetilaca.

Vinarija saraduje samo sa lokalnom turističkom agencijom iz Iloka, jer se prvenstveno posvetila vinogradarstvu i proizvodnji vina, a manje razvoju turizma i samom prihvatu turista. Upravo iz tih razloga ne planira izgraditi smeštajne kapacitete u okviru vinarije. Vina Ivana Buhača nalaze se vinskim kartama pića u restoranima iz Iloka i drugih gradova iz okruženja.

6.3. VINARIJA „STIPETIĆ“

Ova vinarija beleži dugu tradiciju podrumarstva i proizvodnje vina. Porodica Stipetić potiče od stare iločke porodice bačvara, vinogradara i vinara. Godine 1860. sagrađen je prvi podrum ukopan u zemlju, dok drugi potiče iz 1890. godine. Vino za prodaju proizvodi se od 1909. godine, a od 2002. godine proizvodi vina s oznakom kontrolnog porekla. (http://www.turizamilok.hr/index.php?lang=hr&cat_id=11)

Vinarija danas u svom posedu ima 3ha vinograda. Podrum godišnje proizvede 70.000litara vina, a podrum je kapaciteta 100.000litara.

Graševina, rajnski rizling i kaberne sovinjon se nalaze u ponudi vinarije. Rajnski rizling od navedena tri vina je najprodavaniji prema podacima dobijenim od vinarije.

U sklopu vinarije nalazi se prostorija za degustaciju kapaciteta svega 25 mesta. Stipetići su se odlučili na skromnu ponudu iz razloga kako bi očuvali dugu mirnu tradiciju proizvodnje vina i izbegli masovnost koju donosi turizam. Tako da za sada ne planiraju uključiti u ponudu usluge smeštaja i ishrane gostiju.

Vinarija prima manje grupe posetilaca i to po najavi. Prema rečima Paule Stipetić, vlasnice vinarije turisti uglavnom dolaze od sredine aprila do sredine septembra. Godišnje kroz

ovu vinariju prođe do 200 posetilaca. Ono što je bitno spomenuti da vinarija koristi tradicionalne tehnike u proizvodnji vina u kombinaciji sa modernim. Tako da vinarija u svojim podrumima ima i drvenu burad, a i polihromnu. S obzirom na dugu tradiciju postojanja i bogatu zaostavštinu u vidu različitih predmeta, alata i slika vezanih za proizvodnju, vinarija ima mogućnosti za otvaranje etno kuće.

6.4. VINARIJA „IVAN ČOBANKOVIĆ“

Porodica Čobanković vinogradarstvom i vinarstvom bavi se već dugi niz godina, više od 50 godina vinogradarstvom i preko 20 godina vinarstvom.

Ivan Čobanković poseduje i obrađuje 50ha vinograda, od čega su 75% zastupljene bele sorte grožđa i 25% crne. Njegov podrum je kapaciteta 350.000 litara. Vino za prodaju sa sopstvenom etiketom i oznakom kontrolnog porekla proizvodi od 2004. godine. Najčešća vina koja se proizvode u okviru ove vinarije su: graševina, traminac, šardone, zeleni silvanac, sivi pinot i frankovka. Specifičnost ponude vinarije ogleda se u tome što je ona jedina u ovom vinogorju koja se posvetila proizvodnji penušavih vina. Od svih vina najbolje se prodaje graševina. Vinarija je dobitnik brojnih nagrada i medalja za kvalitet svojih vina.

Ne nudi usluge smeštaja i ishrane za turiste, i ne planira u budućnosti. Vinarija nema ni prostor za degustaciju, ali postoje neki planovi za osposobljavanje jednog dela podruma za ove potrebe. Slabo saraduje sa turističkim agencijama, a svoja vina prvenstveno prodaje restoranima i hotelima širom zemlje. Godišnje vinariju poseti između 200 i 300 posetilaca (Podaci dobijeni od vinarije http://vinarija-cobankovic.hr/vinograd_hr.html).

6.5. VINARIJA „TRS“

Porodica Bošnjak bavi se vinogradarstvom već 20 godina. Od 2006. godine porodica svoje poljoprivredno domaćinstvo spaja sa porodicom Faletar. Spajanjem navedena dva poljoprivredna domaćinstva nastala je poljoprivredna zadruga TRS. Pod zajedničkim imenom vina plasiraju na tržištu od berbe 2007. godine.

Vinarija „Trs“ obrađuje 33ha vinograda, od čega 70% udela ima graševina. Godišnje proizvede 150.000 litara vina. Kapacitet podruma je 180.000 litara vina. Pored graševine vinarija u svom asortimanu ima i sledeća vina: traminac, šardone, rajnski rizling, kaberne sovinjon i frankovka (<http://www.vinarija-trs.com/>).

Ova vinarija je otvorena za turističke posete. U tu svrhu opremljen je prostor za degustaciju, kapaciteta za 80 osoba. Većim grupama posetilaca po dogovoru spremaju se i tradicionalni specijaliteti iz iločkog kraja. Tako turisti mogu uživati u vinu, hrani, prelepo opremljenom ambijentu vinarije i zanimljivoj priči sa vinarima. Kako kaže Zlatko Bošnjak, jedan od vlasnika, turisti dolaze uglavnom u proleće i jesen. Pored posete vinarije, i uživanja u domaćoj hrani i vinima, turisti rado posećuju i vinograde i po želji učestvuju u berbi grožđa. Vinariji jedino nedostaju smeštajni kapaciteti da bi se moglo reći da nudi kompletan vinski-turistički proizvod. Međutim vinarija ima planove za rešenje i ovog nedostataka. Vlasnici nameravaju urediti 3 do 4 sobe za smeštaj gostiju, kapaciteta oko 10 ležajeva. Godišnje vinariju poseti nešto više od 1000 posetilaca iz zemlje i inostranstva. Bitno je napomenuti da vinarija ima sopstveni web sajt, što mnogo doprinosi njenoj promociji (Podaci dobijeni od vinarije).

6.6. VINARIJA „KNEZOVIĆ“

Porodica Knezović bavi se vinogradarstvom pune 54 godine. Danas obrađuje 9,5ha vinograda. Oko 70% tih površina je pod zasadima sorte graševine. Vinarija poseduje podrum kapaciteta 2000 litara, a godišnje proizvede blizu 500 litara kvalitetnog vina.

U ponudi vinarije nalaze se graševina, traminac, šardone, beli pinot od belih vina i frankovka, kaberne sovinjon i merlo od crnih vina. O kvalitetu vina iz ovog podruma govore brojne osvojene medalje i nagrade od 2003. godine sve do danas.

Shvativši koje prednosti i koristi pruža razvoj turizma, Ivan Knezović se odlučio na proširenje i opremanje kapaciteta svoje vinarije za posete turista. Izgradio je prostoriju za

degustaciju vina kapaciteta 60 mesta u zatvorenom delu i plus 40 mesta u natkrivenom delu objekta. Tako da je vinarija cele godine otvorena za posete. Od gastronomskih užitaka na meniju vinarije nalaze se sremski kulen i kobasica, zatim fiš paparikaš, riblja čorba i druga jela karakteristična za ovo područje, koja ako se zaliju dobrom graševinom ili rajnskim rizlingom predstavljaju idealnu gastro kombinaciju. Porodica Knezović se u potpunosti posvetila zadovoljenju potreba turista, tako turisti mogu ako žele učestvovati u berbi grožđa, preradi grožđa, proizvodnji vina i na taj način obogatiti doživljaj u „carstvu vina“ kako još nazivaju Ilok. U procesu izgradnje je i nekoliko smeštajnih jedinica za goste. Sav uloženi trud porodice se isplati, jer godišnje kroz vinariju prođe preko 10000 zadovoljnih gostiju.

Ostvarena je uspešna saradnja vinarije sa nekoliko turističkih agencija iz okruženja i unutrašnjosti Hrvatske. Takođe, turistička zajednica grada Iloka, udruženje „Iločka vinska cesta“ i vinski klaster Srem doprinose promociji i prepoznatljivosti vinarije „Knezović“. Vina se prodaju u restoranima u Iloku i okolnim gradovima, dok se najveći deo prodaje vrši u samoj vinariji, oko 80% (Podaci dobijeni od vinarije).

6.7. VINARIJA „MIRKO ČOBANKOVIĆ“

Mirko Čobanković i njegova porodica bave se vinogradarstvom i vinarstvom od 1986. godine. Poseduju i obrađuju 10ha vinograda i podrum kapaciteta od 35.000 litara, koji je u potpunosti iskorišten.

Vinarija je nedavno proširila i svoju paletu vina, tako pored početnih graševine i frankovke danas proizvode i visoko cenjena vina poput crnog pinota, zelenog silvanca i traminca.

Porodica je uredila vinariju i za turističke posete. Skladno i u autentičnom sremskom stilu ima opremljenu prostoriju za degustaciju vina, kapaciteta do 50 mesta. Po najavi, turistima pruža i usluge ishrane. Za sada nema smeštajnih kapaciteta. Prema rečima vlasnika, godišnje kroz vinariju prođe oko 8000 posetilaca i to najviše u periodu od septembra do početka decembra. Radi se pre svega o domaćim turistima koji putuju u okviru aranžmana koji obuhvataju vinarska područja kontinentalne Hrvatske. Mada, u poslednje dve do tri godine zabeležen je i broj posetilaca iz inostranstva, koji u Ilok dolaze brodovima i biciklovima.

Kada je u pitanju promocija, vinarija nema svoj web sajt, ali kako kažu za njih je najbolja promocija saradnja sa turističkim agencijama iz okruženja.

6.8. VINARIJA „DOLIĆ-KRALJEVIĆ“

Porodica Dolić-Kraljević bavi se vinogradarstvom od 1972. godine. Poseduje i obrađuje 10,5ha vinograda. Godišnje proizvede oko 60.000 litara vina, a podrumi su zapremine 100.000 l. Od 2000. godine proizvodi i prodaje vino u boci s vlastitom etiketom s oznakom kontrolnog porekla.

Vinarija je otvorena za posetioce i sve putnike namernike koji žele probati graševinu, rajnski rizling, šardone ili možda frankovku iz ponude navedene vinarije. U tu svrhu opremljena je mala prostorija za degustaciju vina koja ima kapacitet 15 mesta. Vinarija nema prostora za proširenje dodatnih kapaciteta za smeštaj gostiju. Godišnje vinariju poseti oko 300 ljudi.

6.9. PODRUM SREDNJE I VIŠE ŠKOLE ILOK

Tradicija bavljenja vinogradarstvom srednje i više škole Ilok je veoma duga, pominje se 1899. godina kada je i škola osnovana. Danas škola obrađuje 3ha vinograda. Postoje podaci da se vino proizvodi od osnivanja škole. Od 2005. godine škola plasira na tržište vina u flašama sa sopstvenom etiketom i oznakom kontrolnog porekla. Najviše se proizvode graševina, rajnski rizling i traminac, a nešto manje šardone, beli i sivi pinot.

Vinski podrum smešten je u samoj školskoj zgradi, kapaciteta je 300.000 litara vina. Godišnje se proizvede 150.000 litara vina s oznakom kontrolnog porekla. U okviru škole nalazi se i učenički dom, koji se koristi za primanje ekskurzija. Pored doma škola poseduje i:

- Plastenik za uzgoj sadnica voća i cveća
- Sušaru za voće, povrće i lekovito bilje

- Voćnjak
- Ratarske površine
- Park sa oko 180 biljnih vrsta
- Nove učionice za praktičnu nastavu
- Sportske sale

U dogovoru sa direktorom škole i drugim nadležnim osobama u školi zainteresovani turisti mogu obići većinu navedenih površina.

6.10. PREDUZEĆE „ILOČKI PODRUMI D.D.“

Preduzeće „Iločki podrumi“ je najznačajnije i najveće preduzeće po proizvodnji vina u Iloku i široj okolini Republike Hrvatske. Ovu činjenicu upotpunjuju brojne osvojene nagrade i zlatne medalje, kako u zemlji tako i u susjednim zemljama, koje su poneli iločka vina navedenog preduzeća traminac, šardone i graševina. U mnogome svoj uspeh ovo preduzeće duguje nasleđenom tradicionalnom načinu vinarsko- vinogradarske proizvodnje, koja seže čak u 15. vek. Dok vino za tržište sa vlastitom etiketom i oznakom kontrolnog porekla preduzeće proizvodi od 18. veka.

Preduzeće raspolaže sa 8,5 miliona litara podrumskih kapaciteta sa kompletnom savremenom opremom za preradu i vođenje kontrolisane fermentacije, te opremom za različite vrste pakovanja vina. U iločkim podrumima, zahvaljujući navedenom, moguć je spoj tradicionalne proizvodnje i najsavremenije vinifikacije. Podrumi godišnje proizvedu 4 miliona litara vina.

Pored prodaje vina kroz veleprodaju, iločki podrumi imaju razgranatu sopstvenu mrežu maloprodaje kroz specijalizovane prodavnice i točionice vina.

Preduzeće broji 230 zaposlenih, od čega 186 zaposlenih u Iloku, a preostalih 44 u maloprodajnoj mreži širom zemlje. Ostvarena je i saradnja sa oko 550 kooperanata i 7,5% učestvuju u ukupnom tržištu vina Hrvatske. Od 2003. godine „Iločki podrumi“ su u vlasništvu preduzeća „RUTO PROMET“ iz Zagreba.

Na površini od 300ha preduzeće obrađuje sledeće sorte vinove loze: traminac, graševina, šardone, beli pinot, rajnski rizling, frankovka i kaberne sovinjon.

„Iločki podrumi“ svoj stari vinski podrum su u potpunosti uredili za turističke svrhe. U okviru podruma se nalaze restoran sala sa oko 100 mesta, zatim posebna prostorija za degustaciju vina, kapaciteta 100 stojećih i 200 sedećih mesta. U sklopu preduzeća nalazi se i depadans za smeštaj gostiju kapaciteta oko 50 ležajeva.

Ovaj stari vinski podrum je najposećenija turistička atrakcija u gradu. Postoji podatak da je do jula 2010. godine kroz ovaj podrum prošlo 25.000 posetilaca. Velikoj posećenosti podrum duguje mestu na kome se nalazi. Većina turista u obilasku starog istorijskog jezgra grada posećuje i vinski podrum. Može se reći da stari vinski podrum zadovoljava sve uslove za razvoj vinskog turizma, a to su kvalitetno vino, ishrana, smeštaj i ljubazno osoblje.

U preduzeću pored sektora i menadžera za prodaju i komercijalne poslove, postoji poseban sektor za turizam i menadžer koji se bavi organizacijom turističke ponude za posetioce. Preduzeće uspešno saraduje sa dosta turističkih agencija iz zemlje. Za promociju koristi svoj veb sajt (www.ilocki-podrumi.hr) kao i mnoge druge sajtove vezane za vinogradarstvo i proizvodnju vina iz zemlje.








6.11. AGRO-ILOK D.D

Preduzeće Agro-Ilok d.d. poseduje i obrađuje vinograde od 1986. godine. Vino za prodaju sa sopstvenom etiketom i oznakom kontrolnog porekla proizvodi od 2002. godine. Ovo preduzeće godišnje proizvede 7.000 litara, od čega vina sa oznakom kontrolnog porekla 6.500 litara. Ima podrum kapaciteta 15.000 litara, što znači da preduzeće poseduje mogućnosti za veću proizvodnju u budućnosti.

Danas Agro-Ilok d.d obrađuje 120ha vinograda. Graševina, šardone, rajnski rizling, traminac, frankovka i kaberne sovinjon su vina koja Agro-Ilok proizvodi za prodaju.

Podrumi preduzeća za sada ne raspolažu dodatnim prostorijama za prihvatanje gostiju, poput sale za degustaciju, a samim tim i ne nude ni usluge ishrane i smeštaja. Međutim, podrumi koji su ukopani u brdo i uređeni u tipičnom sremskom stilu od opeke veoma su interesantni za turiste koji ih s vremena na vreme posećuju.

Tabela 1. Trenutna turistička ponuda vinarija u Iloku

							
“Vinarija-podrum Marija”	X	X	X	X	X		
“Vinarija Buhač”	X	X	X	X	X	X	
“Vinarija Stipetić”	X	X	X	X	X		
”Vinarija Ivan Čobanković”		X		X			
“Vinarija TRS”	X	X	X	X	X	X	
“Vinarija Knezović”	X	X	X	X	X	X	X
“Vinarija Mirko Čobanković”	X	X	X	X	X		
“Vinarija Dolić-Kraljević”	X	X	X	X	X		
“Podrum srednje i više škole Ilok”		X			X		
Preduzeće “Iločki podrumi dd”	X	X	X	X	X	X	X
“Agro-Ilok dd”		X			X		

Sa leva na desno: 1.degustacija; 2.podrum; 3. adekvatan prostor za prijem posetilaca; 4.direktna prodaja vina; 5.posete; 6.hrana; 7.smeštaj

7. KULTURNO-ISTORIJSKE TURISTIČKE VREDNOSTI ILOKA U FUNKCIJI VINSKOG TURIZMA

Duga i burna istorija malog grada na obali velike reke, ostavila je iza sebe veoma vredne kulturno-istorijske znamenitosti, među kojima se posebno ističu: barokno klasicistički dvorac i kompleks franjevačkog manastira sa crkvom Sv. Ivana Kapistrana. Između dvorca i manastira nalazi se prostrani, neizgrađeni plato. U sklopu gradskih zidina mogu se videti i ostaci materijalne kulture iz doba vladavine Turaka: turski hamam i mauzolej (turbe), kao jedinstveni primerici orijentalne arhitekture te vrste u Hrvatskoj.

Dvorac Odeskalki – Barokno klasicistički dvorac Odeskalki (Odescalchi) s neposrednom okolinom jedna je od najpoznatijih iločkih turističkih atrakcija. Sagradili su je kneževi iločki krajem 15. veka kao utvrđenu gradsku citadelu kvadratne osnove s unutrašnjim dvorištem u prelazno gotičko-renesansnom stilu. Istorija ovog dvorca veoma je interesantna, više puta je menjao vlasnike, rušen je, dograđivan, a današnji izgled dobija tek krajem 19. veka. Dvorac je izgradio Nikola Iločki u krajnjem zapadnom delu iločkog utvrđenja. Tokom turske vladavine, duže od stotinu i šezdeset godina, iločki dvorac je bio zapušten. Nakon oslobođenja Iloka od Turaka grad je pripao italijanskoj porodici Odeskalki. Odeskalkiji su ostali vlasnici dvorca i ostalih poseda u Sremu sve do 4. decembra 1944. godine kada im je celokupno imanje oduzeto. Posle 1945. godine dvorac je više puta menjao namenu. U početku je i njemu bila smeštena bolnica, 1956. godine u vreme revolucije u Mađarskoj, primio je mađarske izbeglice, potom je postao radni prostor fabrike nameštaja „Zvijezda“. U dvorcu je jedno vreme bila i školska dvorana za fizičku kulturu, a zatim dečiji vrtić. Godine 1968. Opština Vukovar dodelila je dvorac Narodnom sveučilištu Ilok za Muzej grada Iloka. Tokom dve godine zgrada je obnovljena i uređena za potrebe muzeja. Nova muzejska postavka u dvorcu Odeskalki svečano je otvorena za javnost 4. decembra 1969. godine. Tokom devedesetih godina dvadesetog veka dvorac je bio dosta oštećen, a u celosti je obnovljen u sklopu projekta Vlade RH i Razvojne banke Vijeća Europe "Istraživanje, obnova i revitalizacija kulturne baštine Ilok-Vukovar-Vučedol" koji je započeo 2005. godine.

Muzej je postavljen na prvom i drugom spratu, a prizemlje je uređeno za ugostiteljske potrebe i danas predstavlja veoma atraktivnu restoransku salu. Vlastelinstvo Odeskalki ispod dvorca je uređilo vinski podrum koji je danas u vlasništvu preduzeća „Iločki podrumi“ (www.tzvsz.hr; Dmitrović, 2010). Pregled površina u dvorcu i njihova namena: vinski podrum 370m², prizemlje (ugostiteljstvo) 1.075m², prvi i drugi sprat (muzej grada) 2.150m² a to je ukupna površina od 3.595 m²

Muzej grada Iloka – kao što je već rečeno na prvom i drugom spratu dvorca smešten je Muzej grada Iloka. Muzej ima 40.000 predmeta i dokumenata o prošlosti Iloka i okoline, te bogatu stručnu biblioteku. Najznačajnije zbirke u muzeju su: arheološka, srednjovekovna, iz turskog razdoblja, građanske klase i razdoblja drugog svetskog rata, te etnografske (narodne nošnje Hrvata i Slovaka, vinogradarstvo, lončarstvo i ribarstvo). Bogata je Galerija umetnina, u kojoj se mogu razgledati dela starih majstora, očuvana u dvorcu Odeskalki i dela domaćih umetnika iz 20. veka. U muzeju je i fundus likovne kolonije, koja u Iloku deluje više od 25 godina i kroz koju je prošlo više od 150 umetnika, čijim radom je ostalo oko 1.000 dela (www.mgi.hr).

Stari vinski podrum – ispod dvorca pruža se u dužini od 80m. Tačan podatak kada je podrum izgrađen se ne zna, ali smatra se da je najstariji vinski podrum u Hrvatskoj i ovom delu Evrope. Postoje pretpostavke da je podzemni hodnik u kojem se smešten podrum još iz srednjeg veka i da je verovatno predstavljao tajni izlaz iz dvorca za slučaj opasnosti. Do 1969. godine kada je izgrađen novi podrum, ovde se vršio čitav proizvodni proces, ali se od tada ovde čuvaju samo reprezentativna vina. Najstarije vino u podrumu je iz 1946. godine. Vlastelinstvo Odeskalki uređilo je ovaj podrum 1801. godine zajedno s privrednim objektima i dvorištem, te kućom za stanovanje podrumara. Tom prilikom dovedeni su stručnjaci i Bečkog Novog Mesta koji su sa sobom doneli čak i vinsku plesan kojom su obloženi zidovi podruma. U podrumu je stalno podjednaka temperatura i iznosi oko 18°C.

Iz ovog podruma je isporučeno 11000 butelja za krunisanje britanske kraljice Elizabete II i tako se iločki traminac našao u izložbenoj krljičinoj zbirci vina. Preduzeće „Iločki podrumi“ u čijem se vlasništvu stari podrum danas nalazi uređilo je u prostorijama koje se nalaze ispred ulaza u podrum restoran zatvorenog tipa koji ima mogućnost prijema do sedamdeset gostiju koji žele da ostanu skriveni od očiju javnosti. Stari vinski podrum predstavlja najposećeniju turističku atrakciju u gradu, i godišnje ga poseti preko 20.000 gostiju kojima se uz obilazak podruma nudi i degustacija vina po veoma pristupačnim cenama.

Turističko naselje i vidikovac Principovac – je jedan od najlepših predela Iloka i često ga sami Iločani nazivaju „krovom“ Zapadnog Srema. Ono po čemu je Principovac poznat jeste vlastelinsko imanje, zajedno sa letnjikovcem, italijanske porodice Odeskalki, koje im je austrijski car Leopold poklonio 1697. godine. Imanje se nalazi usred velike plantaže vinograda koji se prostiru na oko 87ha poljoprivrednih površina.

Slika 1. Vinogradi u turističkom naselju Principovac



<http://www.agroburza.hr/2009/08/manji-prinosi-grozda-za-vrhunsko-vino>

Letnjikovac je nakon obnove pretvoren u ugostiteljsko-hotelijerski objekat, kategorizovan sa četiri zvezdice. Osim restorana za stotinjak gostiju u letnjikovcu se nalazi i pet dvokrevetnih soba, te predsednički apartman. U okviru ovog hotelijersko-ugostiteljskog objekata nalazi se i suvenirnica. Gostima su na raspolaganju i brojni sportski sadržaji, a u jesen im je omogućeno i učestvovanje u berbi grožđa te degustacija vrhunskih vina Srijemskog vinogorja. U vinogradima je uređeno nekoliko staza za šetače i bicikliste. Posetioci se mogu služiti i panoramskim liftom koje vodi do vidikovca na letnjikovcu s kojega se vidi celi Ilok, ali i deo Srema i Bačke u Vojvodini (<http://www.agrokorvina.hr/vinarije-i-podrumi/ilo%C4%8Dki-podrumi/turisti%C4%8Dka-ponuda/19-3>).

8. MANIFESTACIJE POSVEĆENE VINOVOJ LOZI I VINU

Tokom godine u Iloku se održava više kulturno-turističkih, privrednih, tradicionalnih i zabavnih manifestacija. Sa turističkog aspekta naročito su značajne manifestacije vezane za uzgoj vinove loze i proizvodnju vina: „Iločka berba grožđa“, „Vinkovo“, i „Ocenjivanje vina Slavonije i Podunavlja“

„Iločka berba grožđa“ je višednevna tradicionalana kulturno-zabavna i gastro-turistička manifestacija. Prvi put ova manifestacija organizovana je 1962. godine i od tada pa do danas mesec septembar je u znaku ove manifestacije. Proizašla je iz starog sremsko-slavonskog običaja okupljanja vinogradara u vreme početka berbe sa svrhom čuvanja vinograda i slavljenja dobre rodne godine, te neizbežnog druženja prvenstveno mladih koji nisu imali puno prilike za slobodna druženja u samom mestu i vinogradima. Glavni deo manifestacije odvija se u okviru prostora iločke tvrđave, a početak manifestacije tradicionalno se označava vatrometom. Tokom trajanja manifestacije održavaju se koncerti poznatih muzičkih grupa i pevača, organizuju se književni susreti, razne izložbe, likovna kolonija, pozorišne predstave, sportska takmičenja u ribolovu, gađanje glinenih golubova, turnir u malom fudbalu, šahu i dr. Celokupno šarenilo „Iločke berbe grožđa“ upotpunjuje tambura koja se može čuti iz svakog ugla, svake birtije ili podruma. „Iločka berba grožđa“ predstavlja najznačajniju turističku manifestaciju u Iloku koja svojim programom privlači par hiljada posetilaca i jedina je koja prevazilazi lokalni značaj.

„Ocenjivanje vina Slavonije i Podunavlja“ je manifestacija koja se održava u junu. Njen cilj je prikupiti veći broj uzoraka vinogorja te uz pomoć priznatih enologa utvrditi osobenosti svakog pojedinog vina ili sorte te i na taj način pridoneti edukaciji i promociji na tržištu. Ocenjivanje i svečanu dodelu plakata za vina Podunavlja i Slavonije prati i bogat kulturno umetnički program uz uživanje u degustaciji vina i gastronomskim specijalitetima ovog kraja.

„Vinkovo“ je manifestacija koja se održava na dan Sv. Vinka 21. januara. Program ove manifestacije vezan je za posetu vinogradima. Svaki vinoogradar sa svojim društvom ide u svoj vinograd, a onda se veće grupe okupe u pojedinim kolibama. Uz pesmu i svirku peče se kobasica i slanina na žaru i zaliva se dobrim vinom. Uveče se nastavlja u podrumima i kućama, te u gostionicama i restoranima. Ovaj običaj je star oko 150. godina (Dmitrović, 2010; Kosjer, 2005; Lutkić, 2004).

9. PREDLOZI ZA POVEZIVANJE VINSKIH PUTEVA FRUŠKE GORE SA VINSKOM CESTOM ILOKA








Poznato je da turisti ne posećuju vinske regione samo da bi kupili bocu vina, jer to mogu učiniti u svom mestu, u vinoteci. Oni očekuju potpun čulni doživljaj, tako da se prilikom formiranja turističke ponude mora voditi računa o informisanju i edukaciji turista o određenoj regiji, kao i o relaksaciji turista daleko od urbane svakodnevnice.

Priroda je stvorila idealne uslove na sremskom području Srbije i Hrvatske za uzgoj vinove loze. Blage padine Fruške gore, reka Dunav, lesno zemljište i umereno-kontinentalna klima samo su preduslov za bavljenje vinogradarstvom i proizvodnjom vina, sve ostalo zavisi od zalaganja i umeća vinogradara i vinara.

Predlozi za bolje iskorišćavanje potencijala koji postoje na obe strane:

- ❖ Potrebno je stvoriti kompletan turistički proizvod koji obuhvata aktivnosti od degustacije vina, ishrane i smeštaja gostiju u vinarijama, zatim aktivnosti turista u vinogradima, posete lokalnim atrakcijama,
- ❖ Edukacija vinara o razvoju vinskog turizma. Mnogi vlasnici vinarija još nisu svesni prednosti koje pruža ovaj vid turizma. Zbog toga je potrebno vlasnike i menadžere vinarija uputiti i upoznati pre svega sa osnovnim pojmovima vinskog turizma i vinskih puteva. Na organizovanim predavanjima mogu se prikazati pozitivni primeri iz sveta.
- ❖ Osposobljavanje vinarija za smeštaj gostiju. Većina vinarija nudi usluge ishrane, ali ne i smeštaja.
- ❖ Osmišljavanje bogatije ponude vinarije. Današnji turisti žele mnogo više od konzumiranja hrane i vina u vinariji. Aktivnosti poput odlaska turista u vinograd, učestvovanje u berbi grožđa i proizvodnji vina, zatim organizovanje vožnje tradicionalnim čamcima po Dunavu, obilazak vinograda i vinarija biciklovima, mogu upotpuniti ponudu vinarije i zadovoljiti zahteve i želje turista.
- ❖ Saradnja ovog vida turizma sa ostalim vidovima turizma koji se razvijaju na ovom području (ekoturizam, seoski turizam, etnoturizam, nautički turizam i drugi oblici).
- ❖ Planiranje promotivnih aktivnosti (kreiranje web sajtova za svaku vinariju, prospekti i brošure na dostupnim mestima za turiste – Turistička organizacija Sremskih Karlovaca, Turistička zajednica grada Iloka, Vizitorski centar Srijema)
- ❖ Pomoć država u vidu povoljnih kredita i drugih olakšica za otvaranje novih vinarija i opremanje već postojećih.

Tabela 2. Trenutna turistička ponuda vinarija koje se nalaze u sklopu Vinskih puteva Fruške gore

							
“Dulkina vinska kuća”	X	X	X	X	X	X	X
podrum “Živanović”	X	X	X	X	X	X	
vinarija “Kosović”	X	X	X	X	X	X	
vinarija ”Bajlo”	X	X	X	X	X	X	
vinarija “Kiš”	X	X	X	X	X		
“Rošin podrum”	X	X	X	X	X		
vinogradi “Urošević	X	X	X	X	X	X	X
Vinska kuća porodice Šijački	X	X		X	X	X	
podrum “Ačanski”	X	X		X	X	X	
vinarija “Kuzmanović”	X	X		X			

Sa leva na desno: 1.degustacija; 2.podrum; 3. adekvatan prostor za prijem posetilaca; 4.direktna prodaja vina; 5.posete; 6.hrana; 7.smeštaj

10. SWOT ANALIZA RAZVOJA VINSKIH PUTEVA U CILJU ZBLIŽAVANJA POGRANIČNIH REGIJA

Prilikom promocije i razvoja vinskog turizma i formiranja vinskih puteva važno je prepoznati snage i šanse, ali i slabosti i pretnje pri njihovom plasmanu kao turističkom proizvodu na tržištu.

Tabela 3. Snage i šanse za povezivanje vinskih puteva Fruške gore i Iloka

Snage	Šanse
<ul style="list-style-type: none"> • Položaj na zapadnim obroncima Fruške gore i uz desnu obalu Dunava (udaljenost od Sremskih Karlovaca do Iloka – 60 km • Dobra saobraćajna povezanost • Duga tradicija vinogradarstva i vinarstva koja se vezuje za period vladavine Rimljana u ovim krajevima • Kvalitetna vina poznata van granica Hrvatske i Srbije • Razvijena svest vinara i ostalog lokalnog stanovništva o razvoju vinskog turizma • Dobra turistička signalizacija vezana za vinske puteve 	<ul style="list-style-type: none"> • Izgradnja dodatnih turističkih sadržaja kao što su staze za šetnju, staze kroz vinograde, biciklističke staze, uređivanje parkovske površine • Postojanje planova za proširivanje smeštajnih kapaciteta • Stimulisanje razvoja turizma na makroekonomskom nivou u državama

Pored navedenih prednosti za povezivanje vinskih puteva, postoje i slabosti i pretnje njegovom razvoju.

Tabela 4. Slabosti i pretnje za povezivanje vinskih puteva Fruške gore i Iloka

Slabosti	Pretnje
<ul style="list-style-type: none"> • Nedovoljna spremnost vinara da međusobno saraduju • Nedovoljna promocija vinskog turizma u zemljama iz okruženja • Nedostatak smeštajnih kapaciteta • Niska kupovna moć stanovništva usled finansijske krize 	<ul style="list-style-type: none"> • Nedovoljno uspostavljeni bilateralni odnosi dveju država na polju zajedničkog razvoja turizma • Postojanje određenih socijalnih slojeva koji stvaraju utisak zategnutih odnosa naroda • Ekonomska kriza na Zapadnom Balkanu

Gore navedene tabele ukazuju na prednost šansi i snaga u razvoju vinskog turizma i puteva u odnosu na slabosti i pretnje u gradu Iloku i Fruškoj gori. Ukoliko turistička zajednica i vinari porade na agresivnijoj i masovnijoj promociji vinskog turizma u Iloku i ukoliko osmisle interesantan višednevni aranžman očekuje se veći broj turista. Svaki proveden dan u Iloku sa gostoljubivim domaćinima učiniće da se izbriše, i ako je postojala loša slika o ovom živopisnom i miroljubivom gradiću.

Jedna stara rimska poslovice kaže: „Da bi upoznao jedan narod sedni za njegov sto, probaj njegovu hranu i pij njegovo vino, onda ćeš upoznati kakvi su to ljudi.“ Svi koji su bar jednom posetili Ilok, uživali u tradicionalnoj slavonskoj hrani i konzumiranju prvoklasnih vina uz razgovor sa gostoljubivim Iločanima, pozeleli su da se još jednom vrate u ovaj vinski grad. Upravo to je najvažnije za razvoj vinskog turizma, zadovoljni turisti koji će se ponovo vratiti na destinaciju, u ovom slučaju u Ilok.

Takođe i problem nedostatka smeštajnih kapaciteta iz dana u dan se rešava, jer je sve veći broj onih Iločana koji svoje domove otvaraju za posetioce iz zemlje a iz inostranstva.

11. ZAKLJUČAK

Zbog teških ratnih razaranja, Vukovarsko-sremska županija trenutno spada u slabije razvijene hrvatske županije. Međutim, njena bogata istorija i prirodne lepote imaju veliki potencijal za razvoj, naročito u granama kao što su turizam, vinarstvo i vinogradarstvo. Jedan od najvažnijih ciljeva Evropske unije odnosi se na razvoj slabije razvijenih regija u svim zemljama članicama, ali i u zemljama kandidatkinjama, u koje spada i Hrvatska. Upravo se realizacijom ovog projekta očekuje porast zapošljavanja u sektoru turizma Vukovarsko-sremske županije. Partnere na projektu čine Turistička zajednica (TZ) Grada Iloka, Vukovarsko-sremska županija, TZ Vukovarsko-sremske županije i Vinski klaster Srijem.

U Iloku, gotovo u svakoj ulici nalazi se bar po jedan vinski podrum ili vinarija, a okolni brežuljci sa vinogradima stvaraju idiličnu sliku Iloka kao dunavskog kraljevstva vina. Iločko vinogorje je dar Bogova, pa su i vina: šardone, graševina traminac, rajnski rizling, silvanac, bjeli pinot, frankovka, kaberne sovignon i crni pinot takva, vrhunskog božanstvenog kvaliteta.

Duga tradicija vinogradarstva i podrumarstva, gostoljubivost iločkog naroda, i bogata kulturno-spomenička zaostavština uz finansijska ulaganja čine kompletan turistički proizvod grada Iloka koji odgovara različitoj strukturi turista. Vinski turizam u Iloku uz dopunu ostalih vidova turizma, sa znatnim ulaganjem u promotivne aktivnosti i povećanjem smeštajnih kapaciteta, u gradu i njegovoj okolini, ima velike perspektive da Ilok stavi na evropsku listu poznatih vinskih destinacija.

Ilok je prošle 2010. godine posetilo oko 50 hiljada turista, a to je povećanje broja noćenja od 100% i potvrda sve većeg zanimanja za ovaj kraj koji je dugi niz godina bio među najnerazvijenijim u Hrvatskoj.

LITERATURA I IZVORI

1. Biblija ili Sveto Pismo Starog i Novog Zavjeta (2001): Jugoslovensko Biblijsko društvo, Beograd.
2. Dmitrović, D. (2010): Stanje i perspektive razvoja vinskog turizma u Iloku, Diplomski rad, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
3. Etter, D. (2007): Situational Conditions of Attitude Change within Tourism Settings: Understanding the Mechanics of Peace through Tourism., International Institute for Peace through Tourism 11.
4. Getz, D. (2006). Explore Wine Tourism: Management, Development & Destination, Cognizant Communication Corporation, New York
5. Grupa autora (1997): Opština Bačka Palanaka – geografske monografije vojvodanskih opština, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
6. Kosijer, D. (2005): Turistički potencijali Iloka, Diplomski rad, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
Lukić, T. (1990): Geografski prikaz Iloka, Diplomski rad, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
7. Levy, S. E. and D. E. Hawkins (2008): Peace Through Tourism: Commerce Based Principles and Practice, New York.
8. Lutkić, S. (2004): "Ilok grad vina", Gea, br. 12 Str. 24-26
9. Ministarstvo kulture Republike Hrvatske. (2004): Projekat istraživanje obnova, revitalizacija kulturne baštine Ilok - Vukovar – Vučedol, Zagreb
10. Pivac, T. (2008): Vinogradarstvo i vinarstvo u turističkoj ponudi Vojvodine, Doktorska disertacija, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad
11. Podaci dobijeni od vlasnika vinarija
12. Popis stanovništva 2001. godine, Državni zavod za statistiku Republike Hrvatske, Zagreb
13. Var, T., R. Schluter, et al. (1989): Tourism and World Peace: The Case of Argentina, Annals of Tourism Research 16: 431-443.
14. <http://www.tzvsz.hr>
15. <http://www.iločki-podrumi.hr>
16. <http://www.klaster-srijem.com>
17. <http://www.turizamilok.hr>
18. <http://www.podrum-marija.hr>
19. <http://www.vinopedia.hr>
20. <http://www.vinailok.hr>
21. <http://www.mgi.hr>
22. <http://www.odmor.org/portal/index.php?name=coppermine&cat=9>
23. <http://www.vinarija-trs.com/>
24. <http://www.poduzetnistvo.org/news/hrvatska-na-godinu-proizvede-milijun-hektolitara-vina>
25. http://www.privredni.hr/index.php?option=com_content&task=view&id=1753&Itemid=2
26. <http://www.stylefelix.com/ilocka-vinska-cesta-1023.aspx>
27. http://vinarija-cobankovic.hr/vinograd_hr.html
28. <http://www.agrokorvina.hr/vinarije-i-podrumi/ilo%20C4%8Dki-podrumi/turisti%20C4%8Dka-ponuda/19-3>
29. http://www.mrrsvg.hr/UserDocsImages/IPA_BRI_ILOK.pdf