

## Сремские вина

**Итальянский Рислинг** - наиболее распространенный сорт винограда на склонах Фрушка Горы .  
Итальянский Рислинг - сухое вино, зеленовато- желтого оттенка, обладает гармоничным вкусом и свежим ароматом с характерной горчинкой.

В среднем содержит 12,5 процента алкоголя и 5,9 г /л сахара.

**Гевюрцтраминер** – этот сорт винограда пришел к нам из Северной Италии. Гевюрцтраминер – премиум вино, может быть сухим, полусухим и полусладким. Вино обладает желто-зеленым цветом, изысканным вкусом и характерным интенсивным запахом. Очень ценится как в Сербии, так и за рубежом.

**Жуплянка** – сорт винограда, образованный путем скрещивания сортов Прокупац и Черный Бургундский (Селекционер проф. Dragoslav Milosavljević )

Вино обладает красивым желто-зеленым цветом и приятным ароматом. Из-за легкой кислинки обладает незначительной резкостью, но идеально освежает в жаркий полдень.

**Неопланта** - сорт винограда, названный в честь латинского названия горда Нови

Сад, был создан путем скрещивания сортов Смедеревка и Траминер ( Селекционер проф. Dragoslav Milosavljević ).

Вина, произведенные из этого сорта обладают полным, богатым вкусом и интенсивным, изысканным ароматом. Идеально подходят для сопровождения десертов.

**Сила** - новый сорт винограда, созданный путем скрещивания Кеvedинка и Шардоне (селекционер Сима Лазич). Название образовано от начальных букв имени автора - Си Ла. В 1988 году был официально признан. Растет исключительно на склонах Фрушка Горы.

Вино обладает зеленоватым оттенком, мягким, гармоничным вкусом и приятным, сдержанным ароматом .

**Сланкаменка** – сорт винограда, рожденный на Балканах.

Вино из этого сорта относится к столовым винам. Имеет округлый вкус и тонкий аромат. Обладает желтоватым оттенком.

**Совиньон** - это особый фрушкогорский сорт винограда, имеет так же название Мускат silvanac . На горе Фрушка Гора его начали культивировать около сорока лет назад.

**Совиньон** является очень подходящим сортом для производства десертных вин. Вино обладает высоким качеством, богатым и полным вкусом, и неповторимым ароматом. Цвет – светло-зеленый.

Вино достаточно крепкое, около 13 процентов алкоголя .

**Каберне Совиньон** - сорт родом из Франции и часто упоминается как

"Король красного вина".

Вино из этого винограда обладает необыкновенным пряным ароматом, имеет легкие плодовые оттенки. Цвет - интенсивно-красный.

**Каберне Фран** – ведет свою историю от начала виноградарства, из Древнего Рима.

Вино из Каберне Фран, как правило, обладает фруктовым вкусом и характерным солнечным ароматом. В вине из этого сорта меньше танина и кислинки, по сравнению с другими сортами. Аромат вина сильно зависит от региона, где он выращивается, а так же от стиля и методов производства .

**Мерло** - само название происходит от французского слова " мерля ", что означает "молодой дрозд" и связано с красивыми синими гроздьями винограда. Мерло - вино обладает травяными тонами на вкус и аромат. Срок употребления является критическим фактором, из-за него, естественно, ниже кислотность и в целом меньше терпкость во рту.

**Пробус** – сорт винограда, нечто среднее между Skadarka и Каберне Совиньон .

Был признан в 1983 году. Назван в честь римского императора Пробуса , который в третьем веке нашей эры основал виноградники на горе Фрушка Горы. Вино из Пробус интенсивно окрашенное , богатого, гармоничного вкуса и приятного аромата .

**Бермет**

На сегодняшний день это единственное оригинальное десертное вино Сербии, его можно найти в подвалах Фрушка Горы, особенно в Сремских Карловцах.

Это сладкое, ароматное вино, которое напоминает по вкусу итальянский вермут, но производится другим способом, путем настаивания виноградного вина на 20 различных травах и специях. Бермет можете пить и холодным, в качестве аперитива, и в качестве десерта, пить теплым со сладкими пирогами. В Сремских Карловцах снова, после десятилетий перерыва - выпускается Бермет белый и красный. Это карловацкое вино раньше пили часто и австрийские монархи, и императрица Мария-Терезия не отказывала себе в рюмке-другой.

Ни один производитель не раскроет рецепт изготовления Бермета, наоборот, «формулы» производства хранятся как драгоценные семейные тайны. Это само по себе говорит о том, что производство требует большого искусства, чтобы в итоге получить желательный аромат.