

# MAČKOV PODRUM

---



Stevice Puzića 67  
Kralja Petra 32, Irig  
Irig 22406  
Srbija

Telefon: +381 22 462 492

Vinarija Mačkov podrum iz Iriga proizvodi vrhunska vina koja nose odličija mnogobrojnih nagrada, koja proizvodi isključivo od sopstvenog grožđa, koja se sa

ljubavlju neguje na osunčanim padinama Fruške Gore. Asortiman:

Bela vina

Lipolist

Sremska zelenika

Traminac mirisavi

Chardonnay

Sauvignon blanc

Crvena vina

Cabernet Franc

Camerlot

Merlot

Pinot noir

Portugizer

Roze vina

Frajla

Dezertna vina

Bermet Diškrecija

Poseta vinariji

Gde poručiti Ljubav prema vinu i tradicija spravljanja ovih pitkih fruškogorskih vina

prenosila sa kolena na koleno u porodici Jojić još sa kraja 19. veka do danas. Sada

Vinarija Mačkov podrum poseduje 32 hektara vinograda na južnim padinama Fruške gore, u neposrednoj blizini Iriga, sa kapacitetom proizvodnje od 75.000 litara vina. U

vinogradima ove iriške vinarije uzgajaju se internacionalne sorte grožđa, kao što su

Chardonnay, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah i Merlot, ali

neke lokalne sorte kao što su: Portugizer, Sremska zelenika i Lipolist. Sremska zelenika Sremska zelenika je suvo belo vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od lokalne sorte grožđa Sremska zelenika u kome dominiraju arome kompotastog belog voća, citrusa i note zelenog sezonskog povrća i začina. Ovo čisto, elegantno, i izrazito osvežavajuće vino donosi svežinu i živahne, prirodno visoke kiseline, uz laganu do srednju strukturu koja je čini izuzetno pitkom. Delikatne herbalno-citrusne arome lepo su uravnotežene blagom punoćom. Uparivanje sa hranom Sremska zelenika se preporučuje uz laganije lokalne specijalitete bez intenzivnih začina. Procenat alkohola: 12% Temperatura služenja: 10-11°C Nagrade Zlato, Novosadski sajam 2025 Traminac mirisavi Traminac mirisavi je suvo belo vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od internacionalne sorte grožđa Traminac, a u kome se simfonija belih ruža, dinje, breskve i marcipana, pretvara u slasni ukus kandiranog voća. Ovo mirisno, mekano vino, poduprto svežim živahnim kiselinama koje daju odličnu pitkost ima srednje punu strukturu, lepo zaokruženu kratkim odležavanjem na finom talogu. Izuzetno elegantno i uravnoteženo vino sa dugim, čistim završetkom. Uparivanje sa hranom Traminac mirisavi je idealno kao aperitiv, a sjajno se slaže uz letnje salate, plodove mora, dimljenu ribu, gušću džigericu, pačetin, začinjenu prasetinu, belo meso na roštilju, jela azijske kuhinje, voće i voćne deserte. Procenat alkohola: 14,5% Temperatura služenja: 12-14°C Chardonnay Chardonnay je suvo belo vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od istoimene internacionalne sorte grožđa. Izuzetne bistrine, limun žute boje i kristalne refleksije. Intenzivno na nosu sa aromama belog voća: vinogradarske breskve i kruške karamanke, koje se slojevito prelivaju sa puterastim tonovima. Uparivanje sa hranom Chardonnay se najbolje slaže uz jela od ribe, morskih plodova i belog mesa, kao i uz mlečne mlade sireve. Procenat alkohola: 14% Temperatura služenja: 10-12°C Nagrade Zlato, Novosadski sajam 2025 Bronza, Vinski trofej Otvorenog Balkana 2024 Bronza, Open Balkan Wine Trophy 2022 Bronza, Balkan International Wine Challenge 2022 Srebro, Balkan International Wine Challenge 2021 Zlato, Novosadski sajam 2021 Sauvignon blanc Sauvignon blanc je suvo belo vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od istoimene internacionalne sorte grožđa, živahnih kiselina, citrusno-zelenih aroma i čiste,

osvežavajuće strukture. Sauvignon blanc odlikuje izrazita svežina i tipične, živahne kiseline koje naglašavaju njegov citrusno-zeleni aromatski karakter. Lagana do srednja struktura, dodatno zaokružena kratkim odležavanjem na finom talogu, daje vinu lepu punoću bez gubitka elegancije. Voćno, precizno i izuzetno pitko vino sa čistim, osvežavajućim završetkom. Uparivanje sa hranom Sauvignon blanc je bogato i elegantno vino koje dolazi do punog izražaja uz jela sa belim mesom (poput piletine, prasetine, ćuretine), sa zelenim povrćem (tikvice, krastavac, asparagus) i laganim sirevima, posebno sa mladim kozjim sirom. Procenat alkohola: 14,5% Temperatura služenja: 10°C Nagrade Zlato, Međunarodno ocenjivanje i festival vina Nova Gradiška 2025 Bronza, Balkan International Wine Challenge 2025 Zlato, Balkan International Wine Challenge 2022 Top 50 vina Fruške gore 2021 Srebro, Balkan International Wine Challenge 2021 Zlato, 88. Međunarodni poljoprivredni sajam 2021 Cabernet Franc Cabernet Franc je barikirano crveno vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od istoimene internacionalne sorte grožđa, granitno crvene boje, punog tela sa veoma bogatim i dobro izbalansiranim taninima. Dve godine odležavanja u bariku je, uz arome crvenog bobičastog voća i začinske tonove, donelo i arome tosta. Uparivanje sa hranom Cabernet Franc se veoma dobro slaže uz jela od crvenog i dimljenog mesa, pečenja i zrele sireve. Procenat alkohola: 13,5% Temperatura služenja: 16-18°C Camerlot Camerlot je crveno vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od sorti grožđa Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Merlot, granatno crvene boje, s ljubičastim odsjajima. Ova izuzetna kupaža je kompleksna i slojevita, sa dosta vatre, sočnosti i mineralnosti, lepo i bogato zaokružena, sa dobro integrisanim taninima. Uparivanje sa hranom Camerlot se odlično slaže uz goveđe odreske, jagnjeće kotlete ili pečenu prasetinu sa sosovima od jabuke, višnje ili mente, kao i uz roštilj i divljač. Procenat alkohola: 15% Temperatura služenja: 15-17°C Nagrade Zlato, 90. Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad, 2023 Srebro, Austrian Wine Challenge 2023 Srebro, Open Balkan Wine Trophy 2022 Zlato, 89. Međunarodni poljoprivredni sajam Novi Sad, 2022 Zlato, Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme, Bergamo, 2009 Najbolje vino iz Srbije, od strane novinarskog žirija, Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme, Bergamo, 2009 Merlot Merlot je crveno vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od

istoimene internacionalne sorte grožđa, karmin crvene boje, sa naglašenim aromama crvenog šumskog voća i nežnim začinskim tonovima. Svilenkasti, nežni tanini su dobro ukomponovani u ovom putenom vinu. Uparivanje sa hranom Merlot se preporučuje sa jelima od crvenog mesa, rižotom, testeninom sa crvenim sosevima, tvrdim sirevima, kao i sa desertima od crne čokolade. Procenat alkohola: 14,5% Temperatura služenja: 15-17°C Nagrade Zlato, 89. Međunarodni poljoprivredni sajam u Novom Sadu, 2022

**Pinot noir** Pinot noir je crveno vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od istoimene internacionalne sorte grožđa, izuzetne elegancije, intenzivno rubin crvene boje, nežnog tela i voćnih nota maline i šumskog voća, zaokruženih aromama vanile i kafe. Ovo vino veoma složene strukture, poseduje blage tanine koji se predivno stapaju sa idealno izbalansiranim kiselinama. Uparivanje sa hranom Mlado vino – Svatovac može da se pije i kao aperitiv, rashlađen. Pinot noir se slaže uz domaće kobasice, vojvođanski kulen i tradicionalna predjela. Procenat alkohola:

14% Temperatura služenja: 14-16°C Nagrade Bronza, Vinski trofej otvorenog Balkana 2024 Srebro, Portugieser du monde 2022 Zlato, Portugieser du monde 2017 Srebro, Portugieser du monde 2016 Srebro, Portugieser du monde 2015 Zlato, Portugieser du monde 2014 Portugizer Portugizer je crveno vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od autohtone fruškogorske sorte, ova vinarija iz Iriga vraća slavu i stari sjaj. Ima karakterističan sortni miris crne ribizle i kupine. Miris mu je dug i čist, ukus je voćni, s lepim kiselinama koje daju svežinu i sočnost vinu. Uparivanje sa hranom Mlado vino – Svatovac može da se pije i kao aperitiv, rashlađen. Portugizer se slaže uz domaće kobasice, vojvođanski kulen i tradicionalna predjela. Procenat alkohola: 12,5% Temperatura služenja: 15-17°C Nagrade Bronza, Vinski trofej otvorenog Balkana 2024 Srebro, Portugieser du monde 2022 Zlato, Portugieser du monde 2017 Srebro, Portugieser du monde 2016 Srebro, Portugieser du monde 2015 Zlato, Portugieser du monde 2014

**Frajla** Frajla je rose vino koje Vinarija Mačkov podrum proizvodi od sorti grožđa Pinot noir i Portugizer, nežne ružičaste boje. Ovo lagano i pitko roze vino cvetnog mirisa, idealno se uklapa uz dobru hranu, dobru muziku i dobro društvo! Uparivanje sa hranom Idealno kao aperitiv tokom letnjih toplih dana, a odlično se uklapa uz obrok salate, bela mesa i rečnu ribu. Procenat alkohola: 12% Temperatura služenja:

10°C Nagrade Zlato, Portugieser du monde 2017 Srebro, BeoWine Challenge 2016 Bermet Diškrecija Bermet Diškrecija je slatko crveno vino koje u sebi krije u sebi bogatstvo aroma koje nastaju spajanjem vina i nekoliko desetina začinskih i aromatičnih biljki. Ovo dezertno vino Vinarija Mačkov podrum proizvodi od autohtone sorte grožđa Portugizer. Ima tipičnu slast bermeta, osećaju se note cimeta, karanfilića, crvenog bobičastog voća i po malo pelina, ali poseduje i neobičnu laganu strukturu i pitkost. Uparivanje sa hranom Služiti bilo kao aperitiv ili kao dižestiv. Procenat alkohola: 17% Temperatura služenja: 14-16°C Nagrade Zlato, BeoWine Challenge 2016 Poseta vinariji Vinarija Mačkov podrum je otvorena za pojedinačne ili grupne posete na dve lokacije. U kompleksu vinarije koji je osmišljena je u fruškogorskom stilu nalazi se Mačkova vinska kuća – Senica, koja ima kapacitet do 60 osoba u zatvorenom delu i 100 osoba u nenatkrivenom delu. Ovde možete doći na degustaciju vina, ručak ili večeru, organizovati svoju proslavu, ili samo obići vinariju i vinograde sa stručnim vodičem i kupiti vina, po diskontnim cenama. Na samom izlazu iz Iriga ka Novom Sadu se nalazi Vinoteka Hopovo, koja je osmišljena je kao vinsko-gastronomska oaza gde se mogu naći ne samo sva vina vinarije Mačkov podrum već i druga pića, rakije, vinski pribor, gastronomski specijaliteti, pokloni i suveniri, a možete sesti na degustaciju vina ili prosto popiti prvoklasnu Costa coffee kafu. Gde poručiti Vina vinarije Mačkov podrum možete kupiti u bolje snabdevenim prodavnicama i vinotekama, ili poručiti direkto od proizvođača u onlajn prodavnici na njihovom sajtu. Porudžbinu možete da platite i pouzećem, a cena dostave zavisi od broja poručenih boca, i određuje je kurirska služba.

Mobilni: +381 63 11 74 153

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)