

Винско
блато
Србије



Вина са заштићеном ознаком
географског порекла



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
МИНИСТАРСТВО ФИНАНСИЈА
Сектор за уговарање и финансирање програма
из средстава Европске уније

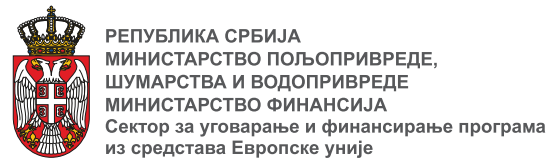
Пројекат финансира
Европска унија



#ЕУ
ЗА ТЕБЕ

**ВИНСКО БЛАГО
СРБИЈЕ**

ВИНСКО БЛАГО СРБИЈЕ



Објавило Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Сектор за пољопривредну политику, Одсек за означавање хране, шеме квалитета пољопривредних и прехранбених производа и органску производњу и Група за виноградарство и винарство.

Израђено у оквиру Твининг пројекта „Јачање капацитета за спровођење и даљи развој законодавства у области органске производње и политике квалитета пољопривредних и прехранбених производа“ SR 14 IPA AG 02 17.

Година издавања: 2020.

„Ова публикација објављена је уз финансијску помоћ Европске уније. За садржину ове публикације искључиво је одговорно Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде и та садржина нипошто не изражава званичне ставове Европске уније“.

САДРЖАЈ

- 12 КЊАЖЕВАЦ
- 14 НЕГОТИНСКА КРАЈИНА
- 16 СУБОТИЦА/
СУБОТИЧКО-ХОРГОШКА ПЕШЧАРА
- 18 СРЕМСКИ РЕЈОН/СРЕМ
- 20 ТОПЛИЧКИ РЕЈОН/ТОПЛИЦА
- 22 ТРИ МОРАВЕ
- 24 ШУМАДИЈА
- 26 БЕРМЕТ



ПРЕДГОВОР

Стратешко опредељење Републике Србије у области пољопривреде и прехранбене индустрије је да се интензивно ради на повећању конкурентности, како би српска пољопривреда прерасла из сировинске базе у модеран сектор који производи висококвалитетне прехранбене производе, препознатљиве како на домаћем, тако и на светском тржишту.

Последње две деценије тржиште хране и пића карактерише растући тренд тражње за производима који се одликују аутентичношћу и традицијом, односно производима који се одликују додатном вредношћу која произилази из вредности њиховог квалитета, начина производње или специфичности поднебља са којег долазе. Србија има огроман потенцијал у овом сегменту, јер је земља климатских и географских различитости, богате културе и традиције. Управо из тих разлога систем заштите ознака географског порекла представља један од најбољих „алата“ за брендирање хране и пића.

Такве ознаке, истакнуте на амбалажи, дају ексклузивност производу и упућују купца на одређени регион или место, као и на све специфичности које тај производ поседује.

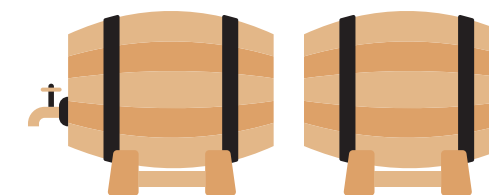


ТВНИНГ ПРОЈЕКАТ

Твининг је инструмент институционалне сарадње Европске уније између јавних управа држава чланица ЕУ и земаља корисница/ партнера са циљем пружања подршке за преношење, имплементацију и спровођење законодавства ЕУ (правна тековина Европске уније).

Твининг пројекат „Јачање капацитета за спровођење и даљи развој законодавства у области органске производње и политике квалитета пољопривредних и прехранбених производа“ има за циљ да оснажи административне капацитете Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, посебно Сектора за пољопривредну политику, Одсек за означавање хране, шеме квалитета пољопривредних и прехранбених производа и органску производњу, да унапређују и развијају законодавни оквир у области органске производње и политике квалитета у складу са прописима ЕУ, као и да помогне у успостављању процедура за регистрацију и контролу и да радећи на промоцији, ове производе још више приближи потрошачима.

Партнери на пројекту су Министарство пољопривреде, прехранбене и шумарске политике Италије (МІРААФ), Министарство пољопривреде, пољопривредно-прехранбених производа Француске (ІNAО) и Агенција за здравље и безбедност хране Аустрије (AGES).



ПОЛИТИКА КВАЛИТЕТА У СРБИЈИ

Политика квалитета у Републици Србији односи се на спровођење система заштите географског порекла за три групе производа: пољопривредне и прехранбене производе, вино и јака алкохолна пића.

Заштита географског порекла за сваку групу регулисана је посебним прописима. Ознаке географског порекла гарантују контролисан и посебан квалитет производа и његово порекло.

Вино са географским пореклом, у зависности од квалитета, начина производње и виноградарског подручја, може носити:

- ознаку контролисаног географског порекла
- географску ознаку

Ознака контролисаног географског порекла
Република Србија



Protected designation of origin (PDO)
Европска унија



Географска ознака
Република Србија



Protected geographical indications (PGI)
Европска унија



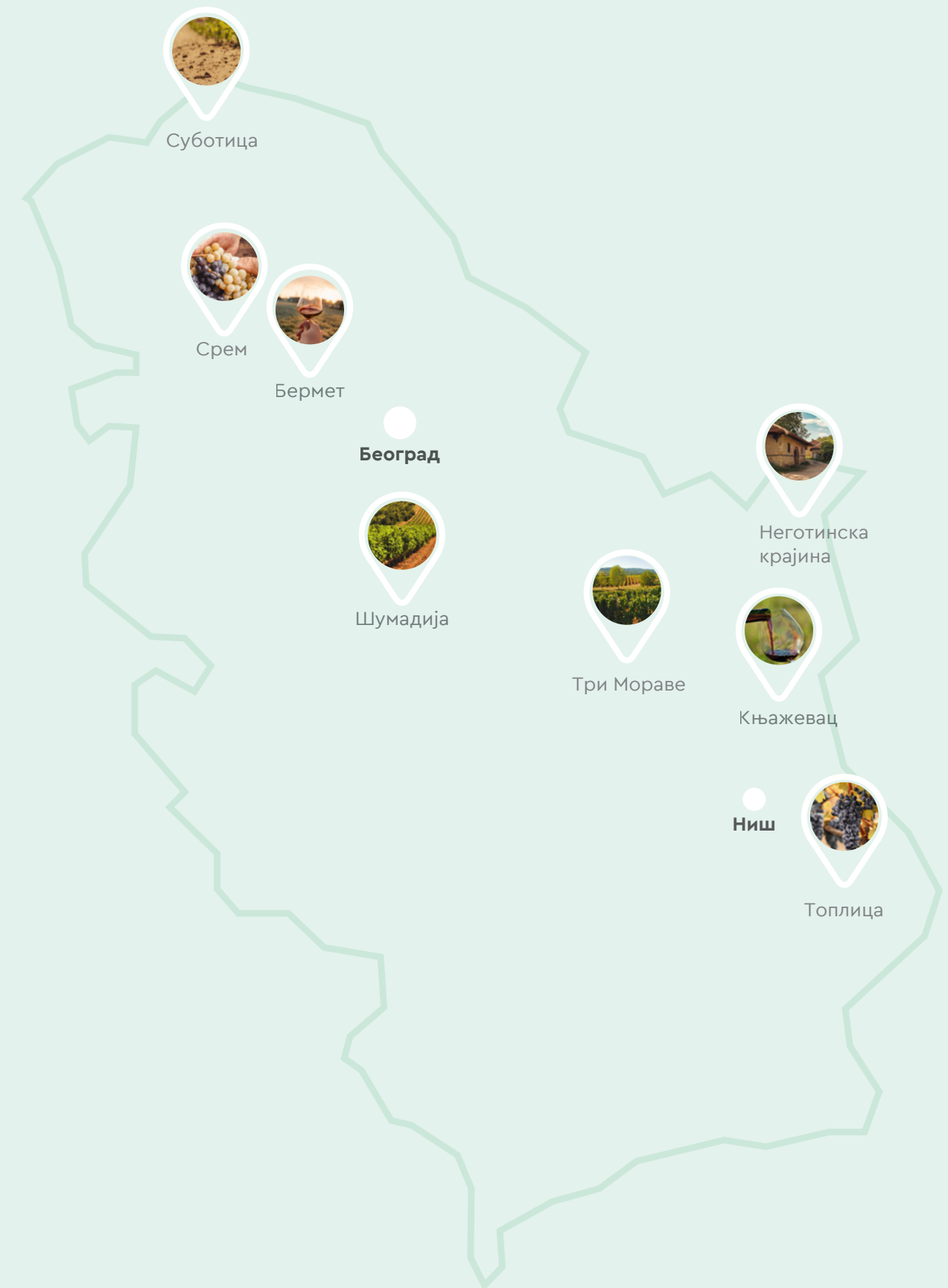
ОЗНАКА КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА

Вина са овом ознаком могу носити ознаку квалитетне категорије „Контролисано порекло и квалитет“ или „К.П.К.“ и „Контролисано и гарантовано порекло и квалитет“ или „К.Г.П.К.“ Ова вина се производе од грожђа које 100% потиче из виноградарског рејона односно виногорја чији назив носи ознака контролисаног географског порекла. Производња и прерада грожђа као и производња вина се обавља у оквиру виноградарског рејона или виногорја у складу са прописаним дозвољеним приносом грожђа, квалитетом и начином производње вина за ове категорије. Квалитет и карактеристике вина са ознаком контролисаног географског порекла условљени су искључиво подручјем где је грожђе и вино произведено под утицајем његових природних и људских фактора, а вино се производи од једне или више сорти винове лозе врсте *Vitis vinifera* L. Називи ознака контролисаног географског порекла за вина са географским пореклом су називи рејона и виногорја (PDO).

ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА

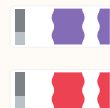
Вина са овом ознаком носе ознаку квалитетне категорије „Географска индикација“ или „Г.И.“. Ова вина се производе од грожђа које најмање 85% потиче из виноградарског региона чији назив ознака географског порекла носи, а производња и прерада грожђа као и производња вина се обавља у оквиру виноградарског региона у складу са прописаним дозвољеним приносом грожђа, квалитетом и начином производње вина за ову категорију. Вино са географском ознаком поседује квалитет, углед, односно друге специфичне карактеристике које се приписују његовом географском пореклу, а производи се од једне или више сорти винове лозе врсте *Vitis vinifera* L, односно сорти добијених укрштањем сорти врсте *Vitis vinifera* L. и других сорти из рода *Vitis*. Називи географских ознака су називи региона. Географска ознака за ароматизована вина је ознака којом се означава да ароматизовано вино потиче из одређене области, при чему се квалитет, углед или друге карактеристике тог ароматизованог вина приписују његовом географском пореклу (PGI).

ВИНСКО БЛАГО СРБИЈЕ



Партнери пројекта:





заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)



Књажевац

📍 Књажевац

Вина са ознаком "Књажевац" се производе у Књажевачком виноградарском рејону у источном делу Србије око горњег тока реке Тимок који је окружен планинама. Веома свеже ноћи Књажевачког рејона изузетно погодују колоризацији и задржавању ароматског комплекса у винима, а заједно са умерено-топлом климом и производњом грожђа са ограниченим приносима доприносе да су вина са овом ознаком лаганија и свежа, не превише алкохолна и са умерено-високим садржајем киселина.



● Књажевац

Виноградарство и винарство у долини горњег Тимока има дугу традицију, што потврђују археолошки налази из римског града и утврђења Тимакум Минуса (Timacum Minus), Feliks Romulijane и др. Гајење винове лозе и производњу вина у средњем веку на овим просторима одржавају и усавршавају манастири и средњевековна српска властела.





заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)



Неготинска крајина



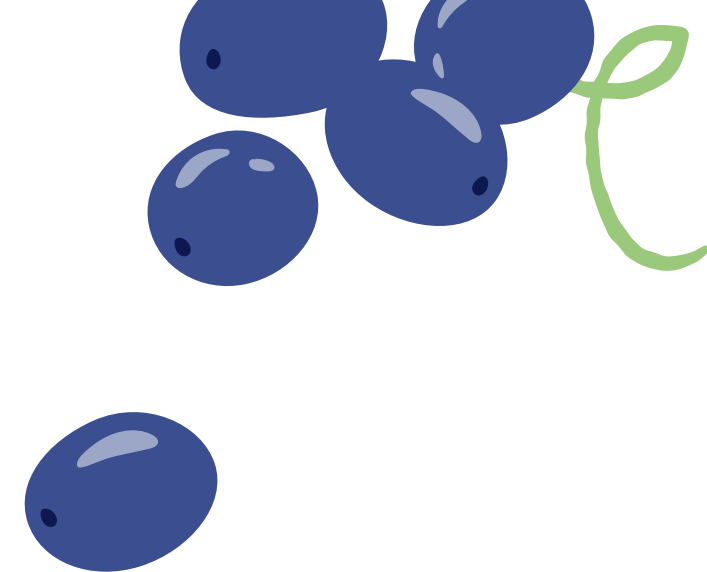
Неготинска
крајина

Неготинска крајина

Вина са ознаком "Неготинска крајина" се производе у виноградарском рејону Неготинска крајина који обухвата исток Централне Србије. Благо брдовити терени и падине, близина река Дунав и Тимок, хомогена пропусна земљишта, као и климатски фактори највише утичу на карактер и специфичности вина из ове ознаке. Рејон се одликује изузетно повољним климатским условима и дугом традицијом гајења винове лозе о којој говоре и археолошки налази у Прахову и Ђердапу, а претпоставља се да је винова лоза овде гајена још пре почетка нове ере. За производњу се користи и српска аутохтона сорта Црна Тамјаника. Гајење винове лозе у овом рејону је у одређеној мери сачувало традиционални начин производње вина.

Прерада грожђа и производња вина се у појединим селима у околини Неготина врши у посебним просторијама – објектима који се називају пивнице (пимнице). Грађене су од камена, често тесаног, дебелих зидова и преко 60 см.

Бела и розе вина из ове ознаке имају изражен карактер умерено до умерено виших алкохолних и екстрактивних вина, а са друге стране и карактер вина са умереним и умерено вишим садржајем киселина са добром пуноћом. Природне киселине и сортна ароматика су посебно очуване као резултат вишег Индекса свежине ноћи. Црвена вина су екстрактивна вина са вишим до високим садржајем алкохола. Међутим, због изузетно повољног Индекса свежине ноћи, ова вина су истовремено и са умереним садржајем укупних киселина, са задржаним ароматским комплексом и добрим колоритетом.





Суботица/ Суботишко-хоргошка пешчара



заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)

📍 Суботица/Суботишко-хоргошка пешчара

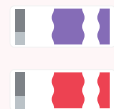
Вина са ознаком "Суботица/Суботишко-хоргошка пешчара" се производе у виноградарском Суботишком рејону који обухвата песковите терене Суботишко-хоргошке пешчаре, на северу Србије. Ово подручје представља најјужнији део велике пешчане површине која даје битан карактер грождју и вину ове ознаке, а која се простира између река Дунава на западу, Тисе на истоку и Мађарске на северу. У оквиру рејона постоје специфични климатски услови који су повољни за гајење винове лозе, а главне карактеристике су топла клима као и веома свеже ноћи током септембра и одговарајуће количине падавина током завршетка зрења грождја и бербе. Први историјски писани документ о виноградима на песковима датира из 1075. године.

Бела и розе вина су лагана вина са умереним садржајем релативне густине, не превисоким садржајем алкохола и умереним садржајем шећера, као и умерене постојаности ароме, на шта пре свега утичу лака и веома пропусна песковита и иловаста земљишта док климатски фактори утичу на испољавање воћних и/или цветних тонова укуса и арома.

Црвена вина имају умерено виши садржај алкохола у вину и значајну пуноћу укуса, као и умерену релативну густину, умерен садржај пепела у вину и умеренију постојаност арома, пре свега под утицајем песковитог и лаког иловастог земљишта. Повољни климатски услови Суботишког рејона заслужни су за хармоничност црвених вина ове ознаке.



● Суботица/
Суботишко-хоргошка
пешчара



заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)

Сремски рејон/Срем

📍 Сремски рејон/Срем

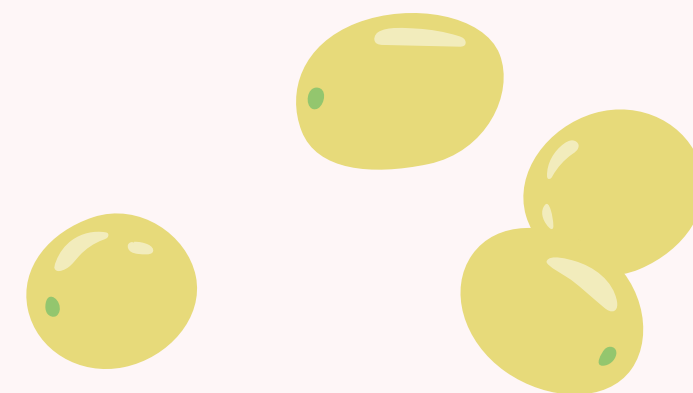
Вина у Сремском рејону се производе на падинама Фрушке горе које су окренуте на северу ка реци Дунаву и на југу ка реци Сави. Виноградарство и винарство у Срему је једно од најстаријих у Европи. Близина Дунава, дуге и топле јесени као и изражена разлика између дневних и ноћних температура, омогућавају лагано и постепено сазревање чак и веома позних сорти.



● Сремски
рејон/Срем



Све наведене карактеристике преточене у вино, дају одређен карактер винима овог рејона, који се огледа кроз интензивну колорацију црвених вина са наглашеним воћним ароматама, присутним у свим типовима вина. Код белих вина то су најчешће ароме диње, дуње, зове, тропског воћа, ливадског цвећа, хербални тонови ароматичних трава, а код црвених вина тонови јагодастог воћа, вишње али и зачинског биља.





заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)



Топлички рејон / Топлица



Топлички
рејон / Топлица

Топлички рејон / Топлица

Вина са ознаком „Топлички рејон / Топлица“ се производе у југоисточном делу Србије. Специфични мезоклиматски услови на положајима где се налазе виногради су, уз карактеристике земљишта, кључни чиниоци аутентичности и препознатљивости вина овог подручја. Црвена вина су пуна, са умереним до умерено вишим садржајем екстракта, интензивно обојена, богата фенолним материјама, изражене воћне ароме и имају висок потенцијал за одлеживање. Розе вина су свежа, лепршава, са лепо избалансираним киселинама, умерено

екстрактивна и воћног ароматског комплекса. Бела вина су свежа, воћна, екстрактивна са израженим и постојаним ароматичним комплексом. Из повеље кнегиње Милице и њених синова Стефана и Вука Лазаревића, види се да је у то време на подручју и околини садашњег Прокупља било пуно винограда и да је виноградарска производња била значајна. Највећи број писаних докумената указује да аутохтона српска сорта Прокупац води порекло из околине Прокупља, древног виноградарског центра.

Три Мораве



заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)

Три Мораве

Вино са ознаком „Три Мораве“ се производи у рејону Три Мораве који је у централном делу Србије, у сливу река Западне Мораве, Јужне Мораве и Велике Мораве и њихових притока, што позитивно утиче на карактеристике грожђа и вина из овог рејона. У овом рејону се гаје српске аутохтоне сорте Тамјаника и Прокупац.



Три Мораве



Бела вина су складна и хармонична, светло жуто-зеленкасте до сламасто жуте боје и боје старог злата, са складним сортним ароматским комплексом, средњег до пуног тела, добре структуре и киселина са препознатљивим воћним мирисом и завршницом. Розе вина су свежа, умереног до умерено пуног тела са воћним или цветним мирисом и воћном завршницом. Сензорне карактеристике црвених вина се истичу пре свега кроз пуноћу и ароме воћног карактера, одличне структуре.

Култ винове лозе на овим просторима између три реке Мораве брижљиво се негује дуже од два миленијума. Познато је да је Стефан Немања имао велике поседе винограда у Жупи. За овај рејон су карактеристичне посебне насеобине виноградара, које су у овим крајевима познате као „пољане“.



заштићена
ознака
контролисаног
географског
порекла (PDO)

Шумадија

Вина са ознаком "Шумадија" се производе у виноградарском Шумадијском рејону који обухвата део брдовито-брежуљкастих виноградарских терена Шумадије, од планине Рудник до реке Велике Мораве. Вина су богатог букеа. Боје црвених вина су јаке и постојане, а потенцијал одлежавања и сазревања је велики, док су розе вина углавном светлије розе боје. Бела вина се одликују израженом свежином. На овим просторима су своје винограде имали и велики деспоти Стефан Лазаревић и Ђурађ Бранковић као и славни краљ Петар I Карађорђевић и краљ Александар I.



Шумадија

Шумадија





географска
ознака (PGI)



Вино „Бермет“ је било омиљено пиће аристократије и европских краљевских породица, а нарочито је био познат на Бечком двору. Начин прављења вина „Бермет“ чувао се у породицама као највећа тајна која се преносила с колена на колена.

Данашњи произвођачи су управо наследници породичне традиције у производњи овог ароматизованог вина чија је изворност и рецептура сачувана. У производњи ароматизованог вина Бермет ароматизовање обавезно потиче од пелина (*Artemisia*), а користи се и друго ароматично биље.

Бермет

Фрушка гора

Ароматизовано вино „Бермет“ производи се у Фрушкогорском виногорју. На основу бројне историјске, архивске, као и трговачке документације, производња ароматизованог вина са ознаком „Бермет“ има велико и дуго наслеђе.

Назив „Бермет“ за ово вино се нарочито интензивно помиње у документацији из прве половине XVIII века, па надаље и то нарочито у црквеним списима Карловачке Митрополије и манастирским документима.



● Фрушка гора



TRANSLATIONS

Serbian Wine Treasures

p4
Published by the Ministry of Agriculture, Forestry and Water Economy the Department for Agricultural Policy the Section for Labelling Food, Agricultural and Food Product Quality Scheme and Organic Production and the Group for Viticulture and Wine production. Prepared within the Twinning project "Strengthening the capacities for conduction and further development of legislation in the field of organic production and agricultural and food product quality policy" SR 14 IPA AG 02 17. Year of publication: 2020. The publication has been issued with the EU financial assistance. The Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management, bears the sole responsibility for the content of the publication and the content itself by no means expresses the official EU opinions.

Introduction

The strategy of the Republic of Serbia in the field of agricultural and food industry is to work intensively on increasing competitiveness to transform the raw material based agriculture into a modern one that produces high-quality food products, recognizable both on the domestic and foreign markets. For the last two decades, the food and beverage market has been characterized by higher demand for products that are authentic and traditional, i.e. products with value-added attributes due to their composition, production method or the specificity of the territory of origin. Serbia, being a country of climate and geographical diversity, rich in culture and tradition, has an enormous potential in this sector. It is for these reasons that the geographical indications protection system is one of the best "tools" for branding food and beverages. These indications are highlighted on the packaging, giving exclusivity to the product and direct customers to a specific region or place and specific characteristics that the product has.

Twinning project

p7
Twinning is an instrument for European Union institutional cooperation between public administration of EU member states and beneficiary/partner countries with the aim to provide support for the transposition, implementation and enforcement of the EU legislation (the Union acquis). The Twinning project" Strengthening capacities for implementation and further development of the legislative framework in the field of organic production and food quality policy" aims at reinforcing the administrative capacities of the Ministry of Agriculture, Forestry and WaterManagement, particularly the Sector for Agricultural Policy, Department for Food Labelling, Quality Schemes and Organic Production., at promoting and developing the legislative framework in the field of organic production and quality policy in accordance with the EU regulations, as well as at assisting in establishing the procedures for registration and control and at bringing these products closer to consumers, by working on their promotion. The partners on the project are as follows: the Italian Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies (MIPAAF), the French Ministry of Agriculture and Agricultural-Food Products (INAO) and the Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES).

Quality policy in Serbia

The quality policy in the Republic of Serbia refers to the implementation of the system of protection of geographical origin for three product groups: agricultural products and foodstuffs, wine and spirits. The protection of geographical origin for each group has been settled by a specific set of regulations. Geographical indications guarantee a controlled and specific quality of the product and its origin. The wine with a geographical indications, depending on its quality, production method and wine-growing area, can be designated by:

- Protected designation of origin
- Protected geographical indication

Protected designation of origin

The wines with this designation shall be designated by the following traditional term of wine category, "Kontrolisano poreklo I kvalitet" or "K.P.K." and "Kontrolisano I garantovano poreklo i kvalitet" or "K.G.P.K". Such wines are produced from the grapes that 100% come from the wine-growing region or wine-growing district whose name bears the protected designation of origin. The grapes and wine are produced solely in that region and/or wine-growing district in accordance with the prescribed maximum allowed grape yields, as well as with the quality and production method for the wine category. The quality and characteristics of a wine with the protected designation of origin have been conditioned exclusively by wine growing area where the grapes and wine are produced influenced by the natural and human factors, whereas the wine itself is produced from one or more grape varieties of species *Vitis vinifera* L.. Protected designation of origin is the name of the region and/or wine-growing district (PDO).

Protected geographical indication

The wines with such designation shall be designated by the traditional term of wine category "Geografska Indikacija" or "G.I.". These wines are produced from the grapes that at least 85% come from the wine-growing unit whose name protected geografcial indication bears, whereas the grape production and processing, as well as the wine production are carried out within the wine-growing unit in accordance with the prescribed maximum allowed grape yields, as well as with the quality and production method for the wine category. The wine with protected geographical indications possesses the quality and reputation, i.e. other specific characteristics that are assigned to its geographic origin, and is produced from one or more grape varieties of species *Vitis vinifera* L., or the varieties obtained by breeding of species *Vitis vinifera* L. and other varieties of genus *Vitis*. Protected geografcial indications is the name of wine-growing unit. The geographic indication for aromatized wines is the designation indicating that the wine comes from a certain region, whereas the quality, reputation and other characteristics of the aromatized wine are attributed to its geographic origin (PGI).

Knjaževac

protected designation of origin (PDO)

The wines with designation "Knjaževac" are produced in Knjaževac wine-growing region in the eastern part of Serbia around the upper Timok river surrounded by mountains. The very fresh nights in Knjaževac region are favourable to the colorization and maintaining of aromatic wine complex, and along with the temperate to warm climate and the limited grape yield, they contribute to the fact that the wines bearing this indication are light and fresh, not too much alcoholic and with a moderate to high acid content. The grape growing and wine production in the upper Timok valley have a long tradition, this being confirmed by the archaeological findings form the Roman city and fort of Timacum Minus, Felix Romuliana, etc. The grape growing and wine production in the Middle Ages in this region were maintained and perfected by monasteries and the medieval Serbian nobles.

Negotinska krajina

protected designation of origin (PDO)

The wines with designation "Negotinska Krajina" are produced in the wine-growing region of Negotin Krajina that encompasses the eastern part of Central Serbia. The slightly hilly terrain and slopes, the vicinity of the Danube and the Timok, the homogenous porous soils, as well as the climate factors affect to the greatest degree the character and specificity of the wines with this designation. The archaeological findings in Prahovo and Djerdap testify of a long vine growing tradition, whereas it has been assumed that the grapes in this region were grown

p9

even before the Common Era. The Serbian autochthonous variety Crna Tamjanika has been used for the wine production in this region. Traditionally, wines are produced in certain villages surrounding the town of Negotin in special stone facilities known as pimnica. White wines and rosés with this designation have the distinctive character of moderate to moderately high alcoholic and extracted wines, whereas, on the other hand, they also possess the character of wines with moderate and moderately higher acid content that are fuller and richer. The natural acids and varietal aromatics have been particularly preserved as a result of a higher Freshness Index at night. Red wines are extracted wines with higher to high alcohol content. However, due to the extremely favourable Freshness Index at night, these wines at the same time possess the moderate content of total acids, with preserved aromatic complex and good colour.

Subotica/Subotičko-Horgoška peščara

protected designation of origin (PDO)

The wines with designation "Subotica/Subotičko-Horgoška peščara" are produced in the wine-growing "Subotica/ Subotičko-Horgoška peščara" region that encompasses the sandy terrains of Subotica-Horgoš Sandfields in northern Serbia. This region is the most southern part of the vast sandy area that provides an important character for the grapes and the wines with this designation, and that occupies the area between the Danube river to the west, the Tisa river to the east and Hungary to the south. Within the region, there are specific climate conditions that are favourable for vine growing, the main characteristics being warm climate and very fresh nights during September and the accompanying amount of rainfall during the final stage of grape ripening and vintage. The first historical written document about the vineyards on the sand dates back to the year of 1075. White wines and rosés are light wines with a moderate content of relative density, not too high alcohol content and moderate sugar content, as well as moderate aromatic consistency, this being first and foremost influenced by very porous and loamy soils, whereas the climate factors affect the expression of fruity and/or floral tones of taste and aroma. Red wines have a moderately higher content of alcohol in wine and significant richness of taste, as well as moderate relative density, a moderate content of ash in wine and moderate aromatic consistency, which is mostly influenced by the sandy and loamy soils. The favourable climate conditions of Subotica region account for the harmony of this red wines.

Sremski rejon/Srem

protected designation of origin (PDO)

The wines in the Sremski rejon are produced on the slopes of Fruška gora that face the Danube river to the north and the Sava river to the south. The grape growing and wine making in Srem are among the oldest in Europe. The vicinity of the Danube, the long and warm autumns as well as the distinctive difference between the day and night temperature enable lighter and gradual ripening of even very late varieties. All the stated characteristics, when converted into a wine, provide a certain character of wines from this region that is reflected in the intensive colour of red wines with pronounced fruity aroma, which is present in all wine types. In the white wines, these are most frequently the aroma of quince, melon, elder, tropical fruit, meadow flowers and herbal tones of aromatic herbs, whereas in the red wines, these are the tones of berry fruit and cherry, but also of herbs.

Toplički rejon/Toplica

protected designation of origin (PDO)

The wines with "Toplički rejon/Toplica" designation are produced in south-eastern Serbia. The specific mesoclimate conditions in the areas where the vineyards are located, along with the soil characteristics, are the key factors for the authenticity and recognition of the wines from this region. The red wines are full, with a

moderate to moderately higher extract content, intensively coloured, rich in phenolic substances, characterized by the distinct fruity aroma and possessing a high potential for ageing. The rosés are fresh, fluttering, with nicely balanced acids, moderately extracted and with a fruity aromatic complex. The white wines are fresh and fruity, extracted with a distinct and consistent aromatic complex. The Charter of Princess Milica and her sons Stefan and Vuk Lazarević shows that, at that time in the region where today the town of Prokuplje is located as well as in its surroundings, there were plenty of vineyards and that the wine making was then very significant form of production. The greatest number of written documents implies that the autochthonous Serbian variety Prokupac stems from the region in the surroundings of Prokuplje, it being an ancient vineyard centre.

Tri Morave

protected designation of origin (PDO)

The wine with designation "Tri Morave" is produced in the region of three Morava rivers located in the central part of Serbia, in the basin of the West Morava River, the South Morava River and the Great Morava River and their tributaries, which has a positive effect on the grape and wine characteristics in this region. Here, the native Serbian varieties Tamjanika and Prokupac are being grown.The white wines are harmonious, being light yellow-greenish to straw-yellow in colour or being of the old gold colour, with harmonious varietal aromatic complex, medium to full body, good structure and acids with recognizable fruity scent and finish. The red wine sensor characteristics excel, first and foremost, in their fullness and fruity character aroma, with an excellent structure.The vine cult in this region among three Morava rivers has been carefully cherished for longer than two millenniums. It is well known that Stefan Nemanja used to possess vast vineyards in Župa. This region is also characterised by particular vineyard settlement, also known as "poljana" in this area.

Šumadija

protected designation of origin (PDO)

The wines with designation "Šumadija" are produced in the wine-growing Šumadija region that encompasses part of the hilly and mountainous Šumadija terrain, spreading from mountain Rudnik to the Great Morava River. The wines are rich in bouquet. The red wine colours are intensive and steady, and the potential of ageing and maturing is great, whereas the rosés are mostly light rose in colour. The white wines excel in their distinct freshness. The great despots Stefan Lazarević and Djurdaj Branković, as well as the famous king Peter I Karadjordjević and king Alexander I used to possess their vineyards in this area.

Bermet

protected geographical indication (PGI)

The aromatised wine "Bermet" is produced in Fruška gora vineyards. On the grounds of numerous historical, archival and mercantile documentation, the aromatised wine production labelled "Bermet" has a great and long heritage. The term "Bermet" itself for this wine is especially intensively used in the documentation that dates back to the first half of 18th century and later, and in the church writings of Metropolitanate of Karlovci and the monastery documentation in particular. The "Bermet" wine was the most favourite beverage among the aristocracy and European royal families and it was particularly renowned at the Viennese court. The "Bermet" wine production method was kept as a greatest secret in families that was being passed down through generations. The producers today are exactly the heirs to the family tradition in the aromatised wine production whose authenticity and recipe have been preserved. In the aromatised "Bermet" wine production, the aromatisation must come from the Artemisia, but the other aromatic herbs are also used.



