



Datum: 16.07.2026
Medij: CafeBar
Rubrika: Bez naslova
Autori: Svetislav Stojanović
Teme: Air Serbia

Napomena:
Površina: 2611



Naslov: VINARIJA LA GORA

Strana: 1,4,5,6

81
JUL/
AVG 2026

HORECA MAGAZIN SA TRADICIJOM OD 1996. GODINE

www.cafebarrestoran.rs

Café Bar & Restoran



**ISTRAŽIVANJE
UGOSTITELJSKE
NAVIKE
GRAĐANA
SRBIJE**

**BOGDAN BELJANSKI
POBEDNIK
JULIUS MEINL
BARISTA KUPA**

**BISERI IZ
PROVANSE
CHÂTEAU LES
VALENTINES & MISS
VALENTINE ROSÉ**

**RETRO BAR NIŠ
DVE ADRESE,
JEDNA IDEJA**

**VOJO VUKSANOVIĆ
"SIGURAN
SAM DA ĆE
FLEUR DE SEL
DOBITI DRUGU
ZVEZDICU"**

**DECANTER 2026
3 PLATINE I
7 ZLATA ZA
SRBIJU**

**CASA DE
TODO
ŠPANSKI
DELIKATESI
ZA HORECA
SEKTOR**

**VINARIJA
LA GORA
GDE SE SVE LEPO SUSREĆE**

**plus!
TOPCIDERAC
* ČATOVIĆA
MLINI * PIZZA
FABRIKA *
HOTEL MOSKVA
* SHEHER PARK
CAFE**

CHEF'S TABLE • DEJAN VELJIN • KRISTIJAN MARENIĆ • FILIP GAČIĆ • BORIS ŠILJIĆ • STEVAN PEJDANOVSKI • ALEKSANDAR KEREKEŠ





Datum: 16.07.2026
Medij: CafeBar
Rubrika: Bez naslova
Autori: Svetislav Stojanović
Teme: Air Serbia

Napomena:
Površina: 2611



Naslov: VINARIJA LA GORA

Strana: 1,4,5,6

4

VINARIJA LA GORA GDE SE SVE LEPO SUSREĆE

La Gora nije samo vinarija u kojoj nastaju vrhunska vina, već pažljivo osmišljena destinacija u kojoj svaki prostor ima svoju ulogu. Od podruma i vinograda, preko restorana, galerije i luksuznih apartmana, do kulturnih događaja koji ovom mestu daju poseban identitet, sve je podređeno doživljaju koji traje mnogo duže od jedne posete

Tekst: SVETISLAV STOJANOVIĆ Foto: VINARIJA LA GORA



Postoje mesta koja pamtimo po jednom vinu, jednom ručku ili jednom pogledu. A postoje i ona retka, u kojima se svi ti utisci spoje u iskustvo kojem se poželite vratiti čim ga napustite. Upravo takvo mesto nastalo je na obroncima Fruške gore, među vinogradima iznad Iriga, gde se priroda, arhitektura, gastronomija i umetnost stapaju jedno. Već pri prvom susretu sa vinarijom jasno

je da arhitektura nije nastala da nadvlada pejzaž, već da sa njim uspostavi dijalog. L nije objekta prate konfiguraciju terena, velike staklene površine uvode vinograde u enterijer, dok kamen, drvo i prirodni tonovi stvaraju atmosferu u kojoj se luksuz ne nameće, već se oseća kroz meru, sklad i pažnju posvećenu svakom detalju. Ovde se pogled ne završava na zidovima restorana ili galerije, već se nastavlja prema





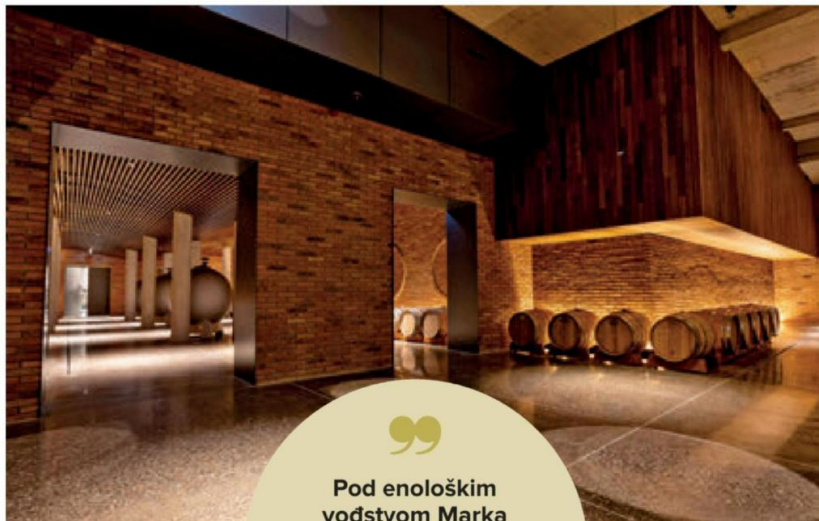
Datum: 16.07.2026
Medij: CafeBar
Rubrika: Bez naslova
Autori: Svetislav Stojanović
Teme: Air Serbia

Napomena:
Površina: 2611



Naslov: VINARIJA LA GORA

Strana: 1,4,5,6



padinama Fruške gore, zbog čega priroda postaje ravnopravan deo svakog prostora.

SRCE VINARIJE

Ispod tog mirnog ambijenta nalazi se srce vinarije. U podrumu, opremljenom najsavremenijom tehnologijom, svaki korak proizvodnje pažljivo se prati kako bi grožđe sačuvalo autentičnost podneblja iz kojeg potiče. Vinogradi La Gore prostiru se na pažljivo odabranim položajima Fruške gore, gde blage padine, sunčane ekspozicije, raznovrstan sastav zemljišta i povoljna mikroklima omogućavaju grožđu da razvije izraženu aromatičnost, svežinu i eleganciju. Upravo te osobine vekovima određuju karakter vina ovog vinogorja, a danas predstavljaju temelj na kojem La Gora gradi svoj prepoznatljiv stil. Pod enološkim vodstvom Marka Stojakovića, priroda se u podrumu ne pokušava promeniti, već razumeti. Savremena tehnologija i precizno vođen proizvodni proces omogućavaju da svaka sorta sačuva svoj identitet, dok svaka etiketa verno prenosi karakter berbe, vinograda i godine u kojoj je nastala. Aria Sauvignon Blanc osvaja izraženom aromatičnom, živahnom svežinom i finim mineralnim tonovima, uz citrusne i herbalne note koje joj daju prepoznatljivu eleganciju. Bello donosi slojevitost, punoću i sklad, sa bogatom voćnom aromatičnom i dugim, zaokruženim završetkom, dok Lupo, nastao od grašca, spaja zrelu voćnost, diskretnu začinsku notu i izraženu mineralnost, potvrđujući koliko ova tradicionalna sorta može biti kompleksna i autentična kada se spoje kvalitetno grožđe, znanje i vreme.

Pod enološkim vodstvom Marka Stojakovića, svaka etiketa La Gore nastaje sa ciljem da verno prenese karakter sorte, berbe i terroira Fruške gore



MESTO SUSRETA UMETNOSTI

Kada vino postane deo načina života, prirodno otvara prostor i za druge oblike stvaralaštva. Upravo zato je vinarija La Gora od samog početka zamišljena kao mesto susreta umetnosti, muzike, gastronomije i ljudi koji veruju da se najlepša iskustva rađaju onda kada se različiti svetovi spoje u jedinstveno iskustvo. Taj koncept dobio je svoju prvu potvrdu otvaranjem galerijskog prostora vinarije izložbom „Na granici jave i sna“ svetski priznatog umetnika Miloša Šobajića. Postavka je bila otvorena od 20. marta do 25. aprila 2026. godine i njome je svečano inaugurisan novi izložbeni prostor La Gore, čime je umetnost postala sastavni deo identiteta vinarije. Kulturna sezona potom je nastavljena u maju predstavljanjem nove etikete Aria, kada je Aria White Party okupio ljubitelje vina, gastronomije i umetnosti u ambijentu vinograda, najavljujući pravac kojim će se La Gora razvijati. Ubrzo nakon toga usledila je izložba „Nove forme retrospektive“ profesora Nikola Kolja Božović,



5



SVETSKA PRIZNANJA

Malo je vinarija koje u prvoj godini rada uspeju da privuku pažnju međunarodne vinske javnosti. La Gora je to postigla za svega nekoliko meseci, potvrđujući da posvećen rad u vinogradu i podrumu vrlo brzo može pronaći put do najuglednijih svetskih ocenjivanja. Na ovogodišnjem Balkans International Wine Competition vino Aria Sauvignon Blanc 2025 osvojilo je platinastu medalju sa impresivnih 96 poena, dok je Bello 2025 nagrađeno zlatnom medaljom. Uspeh je nastavljen i na Decanter World Wine Awards, na kojem je Bello 2025 osvojio zlatnu medalju sa 95 poena, dok je Lupo 2025 nagrađen srebrnom medaljom sa 92 poena. Za vinariju otvorenu tek krajem 2025. godine, ovakvi rezultati predstavljaju potvrdu da se njihova vina mogu ravnopravno takmičiti sa najboljim etiketama sveta i da je La Gora za veoma kratko vreme postala jedno od najprijetnijih iznenađenja regionalne vinske scene.





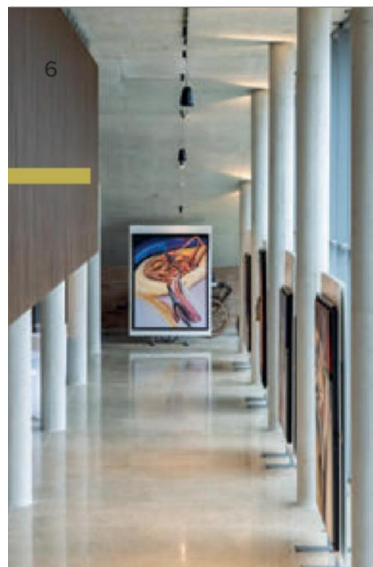
Datum: 16.07.2026
Medij: CafeBar
Rubrika: Bez naslova
Autori: Svetislav Stojanović
Teme: Air Serbia

Napomena:
Površina: 2611



Naslov: VINARIJA LA GORA

Strana: 1,4,5,6



„
Aria White Party,
izložbe Nikole Kolje
Božovića i Aleksandra
Dimitrijevića, koncert
Bojana Sudića i ansambla
Virtuozii potvrđuju
ambiciju La Gore da
postane kulturno
središte

jednog od najznačajnijih savremenih srpskih umetnika, čiji su radovi tokom maja i juna privukli veliki broj posetilaca u galerijski prostor vinarije. Početkom leta usledila je izložba „Skladište sećanja“ Aleksandra Dimitrijevića, potvrđujući kontinuitet galerijskog programa, dok je koncert maestra Bojana Sudića i ansambla Virtuozii još jednom pokazao koliko se prirodno muzika uklapa u ambijent vinograda Fruške gore. Upravo tokom te večeri u La Gori potpisano je i Pismo o namerama između ALTA banke, kompanije Visa i Air Serbia, čime je ovaj prostor još jednom potvrdio da postaje mesto susreta poslovnih zajednice, kulture i vinske scene.

Kulturni program La Gore tek dobija svoje puno značenje. Izložbe, koncerti, promocije novih vina i susreti sa umetnicima postavljaju temelje mesta koje će u godinama koje dolaze postati nezaobilazna adresa ljubitelja vina, umetnosti i gastronomije. Jer ovde vino ostaje početak priče, a sve ono što ga okružuje razlog je zbog kojeg se gosti iznova vraćaju. Dok napuštam La Goru i poslednji put pogledam vinograde koji se spuštaju niz padine Fruške gore, ostaje utisak da je ovde mnogo toga tek počelo. Retko se događa da jedna vinarija za tako kratko vreme uspe da izgradi prepoznatljiv identitet, a još ređe da istovremeno razvija vino, gastronomiju, kulturu i turizam kao delove iste priče. Upravo zato La Gora ne ostavlja utisak projekta koji je završen, već mesta koje će tek u godinama koje dolaze pokazati svoj puni potencijal.



●●● **KUHINJA SPAJA FRUŠKU GORU I MEDITERAN**

U restoranu La Gore vino određuje ritam, ali kuhinja mu ravnopravno odgovara. Jelovnik se menja sa godišnjim dobima, oslanjajući se na najbolje što u tom trenutku nudi podneblje, dok mediteranski uticaji svakom jelu daju lakoću i eleganciju.

Takvu filozofiju najbolje oslikavaju degustacioni meniji, a onaj koji smo mi probali započeo je toplom vojvodanskom pogačom, posluženom uz domaći puter od limuna i paštetu od fazana, nakon čega su usledili tartar od cvekle i raskošni bisk od gambora. Kratko osveženje nepca priprema goste za juneći Sremski poljubac i pithivier od divljači, dok domaće taljatele predstavljaju neobičan uvod u završnicu koju zaokružuje bogati čokoladni ganaš.

●●● **NAGRADA ZA DIZAJN ETIKETE**

Prvi susret sa vinom događa se mnogo pre nego što se boca otvori. Upravo zato u La Gori veliku pažnju posvećuju vizuelnom identitetu svojih etiketa. Najbolja potvrda stigla je na međunarodnom takmičenju Balkans International Wine Competition, gde je etiketa vina Lupo 2025 osvojila prestižni Label Design Trophy za najbolji dizajn etikete. Stručni žiri nije nagradio samo estetiku, već sklad između vizuelnog identiteta, karaktera vina i priče koju ono predstavlja.



PROFIL

VINARIJA LA GORA

Vinogradarska 27, Irig

Tel.: +381640811119

Web: vinarijalagora.rs

IG: vinarijalagora

E-mail: office@vinarijalagora.rs,

turizam@vinarijalagora.rs

Radno vreme restorana:

Čet–Ned: 12:00–20:00h

