

# DETALJNI PROGRAM 20. VINISTRE

## **Četvrtak 09.05.2013. – Istarska sabornica**

### **19:00 – 20:30 Svečana sjednica skupštine udruge povodom 20 godina Vinistre i dodjela IQ oznake**

Povodom obljetnice dvadesete godišnjice Vinistre, središnje izložbe istarskih vinara i vinogradara, pozivamo Vas na svečano otvorenje ovogodišnje izložbe. Kako bi obilježili ovogodišnji jubilej, Vinistru ćemo po prvi put otvoriti izvan prostorija same izložbe - na Svečanoj akademiji u četvrtak, 9. svibnja, u 19 sati u Istarskoj sabornici u Poreču. Na ovom povijesnom mjestu osvrnut ćemo se na 20 godina izložbe koje je uvelike utjecala na promociju Istre kao vinske regije, njenih vinara i vinogradara te autohtonih sorti, kao i stjecanje novih znanja, iskustava i kontakata. Uz prisustvo visokih uzvanika, tijekom prigodnog programa dodijelit ćemo nagrade za doprinos Vinistri i pogledati film „Vinistra – istarska vinska priča“ koji govori o njenom nastajanju, razvoju i današnjem trenutku. Program ćemo zaokružiti dodjelom IQ oznaka vinarima. Dvadeseta godišnjica Vinistre poseban je jubilej, stoga Vas pozivamo da ga proslavite s nama!

### **20:30 – 21:30 Svečani domjenak u podrumu Istarske sabornice**

***Samo s pozivnicama***

---

## **09.05. – 12.05.2013. Vinistra Habanos Moments**

Prilikom zatvaranja Habanos Moments 2012 s tradicionalnom manifestacijom "Show must go on!", neobična slučajnost postala je inspiracijom za naš događaj 2013. Istog dana, točno u 20:08:14, prilikom izvođenja pokusa koji se službeno zove 194108/564224000 na velikom hadronskom sudaraču (Large Hadron Collider – LHC) u CERN-u, u Švicarskoj, dva protona sudarila se se putujući gotovo brzinom svjetlosti kako bi se stvorila obilježja koja se očekuju od propadanja Higgsovog bozona, najavljujući jedno od najvećih znanstvenih postignuća u povijesti.

Tajanstveni Higgsov bozon odgovoran je za davanje mase svemu u ovom svemiru, poklanjajući nam dar fizičkog iskustva. Od davnina se o iskustvima naših osjetila razmišljalo kao o četirima elementima svemira, dok smo mi vjerojatno dio procesa fuzije koji daje peti element.

Hajdemo to istražiti...

**Rezervacije i detalji na [www.habanos-moments.org](http://www.habanos-moments.org)**

## **Petak 10.05.2013. – Dvorana Žatika 11:00 – 19:00 sati**

**11:00            Otvorenje sajma**

## **12:00 – 12:30 „Naših prvih 20 godina“ - otvorenje rođendanske retrospektivne izložbe povodom 20 godina Vinistre**

U okviru 20. jubilarne Vinistre otvara se i retrospektivna rođendanska izložba povodom 20 godina održavanja manifestacije. Prošetajte izložbom i zavirite u proteklih 20 godina Vinistre kroz medalje i odličja, vizualna rješenja manifestacija i ostale detalje našeg odrastanja...

## **12:30 – 13:30 Vinologue, Enoturizam i Istra – Zašto enoturizam?**

Amerikanac Miquel Hudin i Španjolka Èlia Varela Serra osnivači su Vinologue-a, serije turističkih vodiča kojima je cilj učiniti vino destinacijom putovanja. Dosad su objavili nekoliko vodiča o vinskim regijama u elektroničkom i tiskanom formatu, a sada, zajedno sa istarskim sommelierom Goranom Zgrablićem, rade na Vinologue Istria vodiču. Ovom će prilikom predstaviti Vinologue pristup vinskoj regiji i tijek rada na istarskoj verziji. Također će se dotaknuti raznih elemenata enoturizma koji su se pokazali bilo uspješni, bilo neuspješni. Kraj je rezerviran za pitanja i odgovore za prisutne vinare, a s ciljem da njihovu enoturističku ponudu učine privlačnom za međunarodnu i domaću publiku. – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

## **13:30 – 18:00 Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / Boscolo Etoile Academy i LF catering / PBZ i PBZ Card**

Prvu školu visokog stručnog usavršavanja u Italiji, **Boscolo Etoile Academy**, osnovao je 1985. godine Rossano Boscolo. Cilj akademije je povećati kvalitativnu razinu kulinarske kulture kroz istraživanje novih proizvoda te širenjem izvrsnosti. Posvećen profesionalcima, ali i amaterima - zaljubljenicima u dobru kuhinju, pružajući obuku u naprednim kulinarskim vještinama te prezentaciji i fuziji različitih svjetskih kuhinja. **LF Catering** svakom eventu pristupa se kao novom izazovu, sa željom da se uvijek izađe iz okvira i ponudi nešto novo, uvijek posebno, uvijek drugačije i jedinstveno. Objediniti hranu i ambijent u jedinstvenu priču i stvoriti cjelovit ugođaj osnovna je vizija LF cateringa, a njihov moto „Gdje, kada, kako i što želite!“ pobliže će Vam približiti njihov rad.

***Prezentacija sponzora / samo s pozivnicama***

## **13:30 – 14:30 Primjena rane defolijacije u svrhu povećanja kvalitete grožđa i vina“ - Dr.sc. Marijan Bubola / Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč**

Institutu za poljoprivredu i turizam iz Poreča ovaj je projekt odobren od strane Vijeća za istraživanja u poljoprivredi (VIP), koje djeluje u sklopu Ministarstva poljoprivrede. Ovim projektom sufinanciranim i od strane lokalnih proizvođača, u vegetacijskim će se sezonama 2013. i 2014. istražiti novi pristup u defolijaciji vinove loze, koji se posljednjih nekoliko godina u svijetu uvelike istražuje i primjenjuje. Tijekom ovog predavanja predstaviti će se ciljevi i planirane aktivnosti na projektu, očekivani ishodi projekta, kao i rezultati i iskustva iz dosadašnjih istraživanja na tom području. – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**15:00 – 16:30 Georg Riedel premjerno predstavlja čašu za Malvaziju Istarsku**

Istarska malvazija prvo je hrvatsko vino koje je dobilo čast i privilegiju da **Georg Riedel** za njega dizajnira posebnu čašu. Georg Riedel, vlasnik Riedela, najutjecajniji svjetski proizvođač vinskih čaša i dalje osobno oblikuje svaki novi proizvod. Time je istarska malvazija stala uz bok drugih proslavljenih vina iz poznatih vinskih regija za koje je čuveni Riedel također izradio posebne čaše. Na ovogodišnjoj Vinistri Georg Riedel osobno će nas provesti upravo kroz jedno takvo iskustvo gdje će se uz malvaziju kušati i teran te birane čokolade. Sudjelovanje na radionici moguće je isključivo uz kupnju seta koji uključuje četiri Riedel čaše čija je puna cijena oko 600 kn. Promotivna cijena samo za ovu priliku iznosi 250 kn. Broj mjesta je ograničen. **Napomena: radionica je na engleskom jeziku.** Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu za međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistru 2013.

**Participacija iznosi 250,00 kn. Rezervacije [www.miva.com.hr](http://www.miva.com.hr)**

**17:00 – 17:30 Prezentacija paketa osiguranja za vinare / Yacht-Pool Int. d.o.o.**

Predstavljamo novi osiguravateljski paket osiguranja uroda, strojeva, odgovornosti i nezgode, razvijen prema sugestijama vinara.

Razlika između ovog načina osiguranja i ostalih je u činjenici da smo razvili takozvani "paket osiguranja" prilagođen osnovnim potrebama vinara, koji je osim u širini pokrića, zanimljiv i po visini premije. Želja nam je postati prepoznatljivi specijalisti za osiguranje vinara kao što smo postali vodeći u osiguranju jahti. Više o nama na [info@yacht-pool.com.hr](mailto:info@yacht-pool.com.hr) – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**18:00 – 19:00 Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / „Dobri restorani 2013“ – dodjela priznanja najboljim restoranima Istre i Kvarnera - LF Catering**

***Za akreditirane uzvanike – samo s pozivnicama***

**19:00 – 20:00 Svečana dodjela odličja za Svijet Malvazija (WoM) te za nagrađena vina, ulja i rakije na Vinistri**

Tradicionalna dodjela odličja na 20. Vinistri (za vina svih sorti, ulja i rakije), a mali jubilej slavi i „Svijet malvazija“ – međunarodno natjecanje malvazija koje se odvija po peti put. - **Velika sala**

**20:30 Koncert „Gustafa“ i izvlačenje nagrada Glasa Istre povodom 20 g. Vinistre – Obala m. Tita (Riva Poreč)**

Pozivamo Vas da s nama proslavite Vinistrin 20. rođendan. Pridružite nam se na porečkoj rivi gdje će se uz vina izlagača održati izvlačenje nagrada Glasa Istre i proveseliti se s Gustafima. – **Obala m. Tita**

---

**12:00 – 24:00 Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, Dvi murve, Peperoni -**

**After Vinistra – Vinari u gradu – Cotton Club, Epoca, Old Time**

Vinistra se ove godine širi izvan Žatike kako bi s njom mogao živjeti cijeli grad. Porečki ugostitelji će za vrijeme manifestacije gostima nuditi menije sa vinima izlagača na Vinistri po posebnim cijenama, čime su se uključili u ostvarenje cilja da Vinistra iskorači u ugostiteljske objekte grada. Vinari će sudjelovati na večerama u navedenim porečkim restoranima predstavljajući svoja vina. Vinistra i Grad Poreč na taj način posjetiteljima Vinistre pružaju mogućnost da u eno-gastronomskim događanjima uživaju u cijelome gradu.

**Subota 11.05.2013. – Dvorana Žatika 11:00 – 19:00 sati**

**11:30 – 12:30 Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreču – Mala degustacijska sala**

**12:00 – 13:00 Predstavljanje oznake i knjižice „Pravo dalmatinsko“ – Srećko Radnić - Dalmatinska razvojna agencija – Velika sala**

Budući da će se ovdje govoriti o dalmatinskim konobama i o ideji brendiranja konobe, Zlatko Gall priprema upravo tri jela iz dalmatinskih konoba.

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**12:00 – 14:00 Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / Talijanska udruga sommelijera AIS, sommelier Dennis Metz i restoran Al Bagatto, chef Roberto Marussi - Trst**

Nastavlja se tradicionalna veza Trsta i Istre – talijansko udruženje sommeliera i jedan od najboljih tršćanskih ribljih restorana gostuju na ovogodišnjoj Vinistri, na kojoj će ovo učvrstiti prijateljstvo spajanjem talijanske kuhinje i istarskih vina. AIS dovodi talijanskog i najboljeg talijanskog sommelijera Dennisa Metza, prvaka Italije za 2012. godinu i viceprvaka svijeta za 2013. godinu. G. Metz vodit će nas kroz kušanje vina i pokazati neke sommelierske discipline, poput slijepog prepoznavanja pića. Restoran Al Bagatto tradicije duge gotovo 50 godina, njeguje visoku kuhinju temeljenu na strasti i posvećenosti; iskra koja pokreće okus, grije srca i otkriva nove emocije.

***Participacija iznosi 50,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**13:00 – 14:00 „Senzorno ocjenjivanje vina“ - Dr.sc. Sanja Radeka / Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč**

Definicija pojmova iz senzorne analize, ljudska osjetila – receptori senzornih podražaja, metode organoleptičkog ocjenjivanja vina, tehnika degustacije. Senzorna svojstva vina: vanjski izgled (bistroća, boja), miris i okus. Mane i bolesti vina. Primarna (sortna), sekundarna (fermentacijska) i tercijarna (buke) aroma vina. U sklopu predavanja biti će predstavljene i aktivnosti Povjerenstva za organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina i jakih alkoholnih pića Instituta za poljoprivredu i turizam na akreditaciji metode senzorne analize vina sukladno Pravilniku o organoleptičkom ocjenjivanju mošta i vina.– **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**13:30 – 14:30 SALA FERUSIC Architects - Arhitektura za vino – arhitektura i urbanizam kao motor održivog razvoja Istarske regije.**

SALA FERUSIC Architects je specijalizirani projektantski ured koji vodi većinu svoje djelatnosti na području arhitekture za razvoj vinskog turizma, logistiku i proizvodnju vina. Koosnivači ureda **Relja Ferusic i Carlos Sala** (predavači na sveučilištima ETSAB -UPC u Barceloni, D-Arch ETH u Zurichu, AA School of Architecture u Londonu i dr.) održati će predavanje u kojem će pobliže pojasniti kako građenje vinskog identiteta regije kroz arhitekturu podruma promovira socijalni, kulturalni i gospodarski razvoj cijele regije, radeći kao gospodarski multiplikator. Ured SALA FERUSIC Architects računa sa širokim iskustvom i ekspertizom u razvoju visoko kvalitetnih arhitektonskih i urbanističkih rješenja na polju vinske proizvodnje, vinskog turizma i logistike. Primjeri nagrađenih radova ureda SALA FERUSIC: Vinarija Mas Rodo' DO Penedes, Španjolska; Vinarija Lagravera DO Costers del Segre, Španjolska; Les Vignes, Perpignan, kompleks za vinski turizam, Francuska i drugi. Više na [www.salaferusic.com](http://www.salaferusic.com). – **Velika sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**14:30 – 15:30 Model edukacije Wine and Spirits Education Trust-a (WSET) prezentacija prestižne svjetske institucije za edukaciju o vinu i žestokim pićima**

Dennis Dražan Šunjić, AIWS i WSET Certified Educator (London) i Zoran Paunović (Dalmacija Wine Expo) dovode u Hrvatsku najprestižniju svjetsku instituciju za edukaciju o vinu i žestokim pićima WSET (Wine and Spirit Education Trust). U kolokvijalnom govoru često spominjana kao „Oxford“ u vinarstvu, institucija djeluje u preko 55 zemalja svijeta. Samo u 2012. godini različite programe WSET-a završilo je preko 43.000 ljudi. - **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**15:00 – 16:00 Hrvatski Sommelier Klub – Danijela Tariba Kramarić / Mineralnost u istarskim crvenim vinima – Velika sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**15:00 – 17:00 - Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / Boscolo Etoile Academy – Italija**

Prvu školu visokog stručnog usavršavanja u Italiji, Boscolo Etoile Academy, osnovao je 1985. godine Rossano Boscolo. Cilj akademije je povećati kvalitativnu razinu kulinarske kulture kroz istraživanje novih proizvoda te širenjem izvrsnosti. U novom sjedištu, potpuno obnovljenom kompleksu Sv. Franje, iz 15.st., unutarnje površine od 2.500 m<sup>2</sup> ostvaruje se projekt kampusa visoke kuhinje međunarodnog značaja, posvećen profesionalcima, ali i amaterima - zaljubljenicima u dobru kuhinju, pružajući obuku u naprednim kulinarskim vještinama te prezentaciji i fuziji različitih svjetskih kuhinja. Prvi put u Hrvatskoj jedna od najznačajnijih kulinarskih škola dijeli svoje znanje.

***Participacija iznosi 50,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**16:00 – 17:00 „Značaj akreditiranih laboratorija u utvrđivanju kvalitete vina i maslinovog ulja“ - Dr.sc. Igor Lukić / Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč**

Predavanje je namijenjeno uglavnom subjektima u sektorima proizvodnje vina i maslinovog ulja te ostalim korisnicima usluga laboratorija. Pojasniti će se na koji način akreditacija prema normi HRN EN ISO/IEC 17025:2007 službeno potvrđuje kompetentnost laboratorija, osigurava kvalitetu i povjerenje rezultate analize, te omogućuje priznavanje izvještaja o analizi u Europi i svijetu. Biti će ukratko predstavljeni i akreditirani laboratoriji Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču, kao i njihova infrastrukturna uloga u provedbi zakona i propisa u RH te potpori poljoprivredno-prehrambenom sektoru u Istri. – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**16:30 – 17:30 Prezentacija i degustacija vina Dubrovačko – neretvanske županije – DUNEA – Velika sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**18:00 – 19:00 Ako Villany, onda Cabernet Franc – Velika sala**

Južne vinske regije Mađarske poznate su po jakim, koncentriranim, punim crvenim vinima. Villány je vodeća vinska regija u Mađarskoj, privatne vinarije su se ovdje počele osnivati krajem osamdesetih godina, 1994. godine osnovana prva vinska cesta. U zadnjih desetak godina sve više pažnje dobija cabernet franc, za koji vinski autoriteti kažu da je svoj novi dom pronašla baš u Villányu. Na prezentaciji želimo predstaviti vinsku regiju Villány kroz

desetak cabernet franc vina, koja su istovremeno i simbol vrhunskih crvenih vina sa juga Mađarske. - **Zoltán Győrffy, glavni urednik vinskog magazina Pécsi Borozó – Velika sala**

**Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

**18:00 – 19:00 Dalmatinska razvojna agencija / Zlatko Gall i Srećko Radnić**

Prezentacija oznake „Pravo dalmatinsko“ - **Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre**

**Participacija iznosi 50,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

---

**12:00 – 24:00 Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, Dvi murve, Peperoni**

**After Vinistra – vinari u gradu – Cotton Club, Epoca, Old Time**

Vinistra se ove godine širi izvan Žatike kako bi s njom mogao živjeti cijeli grad. Porečki ugostitelji će za vrijeme manifestacije gostima nuditi menije sa vinima izlagača na Vinistri po posebnim cijenama, čime su se uključili u ostvarenje cilja da Vinistra iskorači u ugostiteljske objekte grada. Vinari će sudjelovati na večerama u navedenim porečkim restoranima predstavljajući svoja vina. Vinistra i Grad Poreč na taj način posjetiteljima Vinistre pružaju mogućnost da u eno-gastronomskim događanjima uživaju u cijelome gradu.

**Nedjelja 12.05.2013. – Dvorana Žatika 11:00 – 19:00 sati**

**12:00 – 13:00 „Karakteristike istarskih djevičanskih maslinovih ulja“ - Dr.sc. Karolina Brkić Bubola / Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč**

Još od davnina istarsko djevičansko maslinovo ulje bilo je vrlo cijenjeno i prepoznatljivo po svojoj kakvoći, a i danas je jedan od najvažnijih tipičnih prehrambenih proizvoda u Istri. Zbog porasta proizvodnje maslinovog ulja u svijetu bitno je da se, osim zadržavanja visoke kakvoće istarskog djevičanskog maslinovog ulja, osiguraju i neka dodatna specifična obilježja ovog proizvoda kao što su garancija podrijetla izvornosti ili zemljopisnog podrijetla što omogućuje konkurentnost i gospodarsku isplativost proizvodnje. U ovom predavanju biti će prikazani rezultati višegodišnjih istraživanja koja potvrđuju visoku kvalitetu istarskog djevičanskog maslinovog ulja, ali ukazuju i na određene specifičnosti u njegovom sastavu i senzorskim osobinama nastalima pod utjecajem niza čimbenika.– **Mala degustacijska sala**

**Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

### **12:30 – 14:30 Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / Restoran Peperoni Poreč**

Restoran Peperoni nastao je kao rezultat dugogodišnjeg iskustva i nekoliko već ranije pokrenutih projekata. Spajajući moderno i tradicionalno, iskustva domaće kuhinje i svjetske trendove u kulinarstvu, restoran želi biti inovativan, kvalitetan, ali istovremeno jednostavan, nepretenciozan i po svemu pristupačan. Peperoni kuhinja temelji se na tipičnim istarskim proizvodima - vinu, pršutu, maslinovom ulju, siru, tartufima, medu, boškarinu, svježoj ribi i mesu u inovativnom izdanju, ali i na jednostavnim jelima mediteranske kuhinje. Voditeljica restorana poznata je istarska majstorica gastronomije Doris Cerin – Lady Pepper ***Participacija iznosi 50,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

### **13:00 – 14:00 Hrvatski Sommelier Klub – Sandi Paris / Istarski pjenušci**

Jedna legenda kaže kako je za kratkog pripadanja Istre Napoleonu jedan francuski vojnik odao tajnu proizvodnje pjenušca nekoj ljepotici. Sandi Paris uvodi Vas u legendu kroz intrigirajući svijet istarskih mjehurića. – **Velika sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

### **13:30 – 14:30 Kamo sutra s kominom grožđa i maslina? - Bioplinska energana Tinjan d.o.o.**

Bioplinska energana Tinjan osnovana je početkom 2012. godine, kada je započela projekt izgradnje bioplinskog postrojenja, kao zajednički projekt Zadruga Kir i Općine Tinjan. Ovim projektom dugoročno rješavamo problem zaštite okoliša zbrinjavanjem biomase nastale primarnom preradom (kom gožđa, komina masline, rozgve...) u bioplinskim postrojenjima. Nakon ubrzanog procesa truljenja, tamo dobivamo električnu energiju, toplinsku energiju i visoko kvalitetno bio gnojivo za ekološki uzgoj u poljoprivredi čime svi zajedno sudjelujemo u proizvodnji zdrave hrane i očuvanju okoliša. – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

### **14:30 – 15:30 PinovaMeteo stanica - inteligentan računalni program praćenja mikroklimatskih promjena i predviđanja bolesti u nasadima / PINOVA d.o.o.**

PinovaMeteo stanica dati će Vam odgovore na mnoga pitanja. Dobit ćete korisne informacije uz koje će rizici u proizvodnji biti znatno manji. U zaštiti od bolesti i štetnika mnogi od Vas oslanjaju se na vlastito iskustvo ili se zaštita provodi po općenitim preporukama. Stanica će, između ostalog, zabilježiti svaku moguću primarnu ili sekundarnu infekciju peronosporom. Dobit ćete informaciju kolika je opasnost od razvoja pepelnice, a moći ćete izračunati i sume efektivnih temperatura kako bi rok suzbijanja štetnika bio točan. Praćenjem svih mikroklimatskih prilika na Vašoj lokaciji dobit ćete pokazatelje koji će Vam reći zašto određena sorta daje bolje ili lošije proizvodne rezultate. Uporabom stanice može se uštedjeti i do 20% sredstava za zaštitu bilja što dovodi do uštede traktorskog i ljudskog rada te rezultira kvalitetnijim i većim urodom. – **Velika sala**



***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**15:30 – 16:30 Podrška za upravljanjem podacima i poslovanjem vinarija, ESKA d.o.o.**

Upravljanje poslovanjem vinarija i vinogradarstvom postaje sve izazovnije. U ESKA d.o.o. smo kao odgovor na te izazove razvili rješenje u Microsoft Dynamics NAV ERP sustavu za vođenje poslovanja vinarija. Ulaskom u Europsku uniju biti će potrebno uskladiti poslovanje s novom poslovnom okolinom te održati konkurentnost na sve širem tržištu. ESKA rješenje omogućava jednostavno upravljanje poslovanjem, poput praćenja knjiga podruma, prihoda i troškova vinograda, općih poslova pravnih osoba... – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**15:30 – 17:30 Vinistra Gourmet – AZRRI okusi i mirisi Istre / Grand Hotel Palazzo i chef Ivan Jušta**

Kreativna mediteranska kuhinja Grand Hotela Palazzo pored morskih delicija predstavlja i nova jela prožeta okusima istarskog boškarina i tovara, obrađenim na niskim temperaturama kao bi se sačuvala punoća okusa i mirisa. Njihova su jela inspirirana originalnim menijem hotelskog restorana iz davne 1926.g. s prepoznatljivom osnovom u tradicionalnoj istarskoj kuhinji.

***Participacija iznosi 50,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**16:30 – 17:30 Hrvatski Sommelier Klub – Željko Bočilović Carlos**

**17:00 – 17:30 Prezentacija paketa osiguranja za vinare / Yacht-Pool Int. d.o.o.**

Predstavljamo novi osiguravateljski paket osiguranja uroda, strojeva, odgovornosti i nezgode, razvijen prema sugestijama vinara. Razlika između ovog načina osiguranja i ostalih je u činjenici da smo razvili takozvani "paket osiguranja" prilagođen osnovnim potrebama vinara, koji je osim u širini pokrića, zanimljiv i po visini premije. Želja nam je postati prepoznatljivi specijalisti za osiguranje vinara kao što smo postali vodeći u osiguranju jahti. Više o nama na [info@yacht-pool.com.hr](mailto:info@yacht-pool.com.hr) – **Mala degustacijska sala**

***Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**17:00 – 19:00 Show Must Go On! – biske i cigare – Terasa dvorane Žatika**

Tradicionalni memorijal posvećen **Andriji Šipetiću Demianu**, jednom od pokretača ove ideje. Ovo je peto sljubljivanje istarske biske s kubanskim cigarama. **Napomena:** Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu za međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistru 2013.

***Rezervacije i detalji na [www.habanos-moments.org](http://www.habanos-moments.org)***

---

**12:00 – 24:00 Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, Dvi  
murve, Peperoni**

**After Vinistra – vinari u gradu – Cotton Club, Epoca, Old Time**

Vinistra se ove godine širi izvan Žatike kako bi s njom mogao živjeti cijeli grad. Porečki ugostitelji će za vrijeme manifestacije gostima nuditi menije sa vinima izlagača na Vinistri po posebnim cijenama, čime su se uključili u ostvarenje cilja da Vinistra iskorači u ugostiteljske objekte grada. Vinari će sudjelovati na večerama u navedenim porečkim restoranima predstavljajući svoja vina. Vinistra i Grad Poreč na taj način posjetiteljima Vinistre pružaju mogućnost da u eno-gastronomskim događanjima uživaju u cijelome gradu.

---

**Izložba je otvorena za posjetitelje od 11.00 do 19.00 sati.**

**Cijena jednodnevne ulaznice je 80 kn. Cijena kompleta ulaznica za 3 dana je 200 kn.  
Povratna kaucija za čašu je 50 kn.**

**Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu za međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistru 2013.**

**U programu su moguće izmjene.**

---

**Nedjelja 19.05.2013. Vinistra Golf Cup**

**Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija**

**Prijave na turnir: [golf@golf-adriatic.com](mailto:golf@golf-adriatic.com), tel: +385 52 707 100 i na recepciji Kluba**