

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ – ŽATIKA • 11.–13.5.2018.

www.vinistra.com



Srijeda 9.05.2018. / 18:00 – 22:00 sati

18:00 – 22:00 **Svečana dodjela odličja za „Svijet malvazija“, nagrađena vina, ulja i rakije i dodjela oznake IQ – Istarska kvaliteta za malvaziju i teran**

Kongresna dvorana Hotela Laguna Parentium - Plava 3

Četvrtak 10.05.2018. / 11:00 – 19:00 sati

11:00 – 12:30 **Masterclass radionica: „2018: Stevenovo putovanje kroz istarske malvazije“ – Steven Spurrier**

Ovogodišnji specijalni gost Vinistre je vrhunski vinski stručnjak Steven Spurrier – čovjek koji je najzaslužniji za demokratizaciju vinskih regija diljem svijeta.

Surrier je 1971. godine u Parizu kupio vinoteku i otvorio prvu privatnu vinsku školu u Francuskoj pod nazivom *L'Academie du Vin*. Prvi je pokrenuo kušanje vina na slijepo (1976) i napisao nekoliko knjiga toga područja: *The Academie Du Vin Concise Guide to French Country Wines* (1984), *How to Buy Fine Wines* (1986), *Academie Du Vin Wine Course* (1991) sa Michel Dovaz i *Clarke & Spurrier's Fine Wine Guide* (1998) sa Ozom Clark.

Poznat je po brojnim nagradama među kojima su *Le Prix de Champagne Lanson* i *Bunch Award* za članke objavljenje u *Decanteru*, *Le Personalité de l'Année* (1988) za zasluge francuskim vinima, *Le Grand Prix de l'Academie Internationale du Vin* (2001.) i nagradu *The Maestro Award* u čast Andre Tchelistcheffa.

U sklopu ovogodišnje jubilarne 25. Vinistre, Spurrier će degustirati 7 reprezentativnih istarskih Malvazija (pjenušavih, svježih, fermentiranih i odležanih u hrastu, fermentiranih i odležanih u akaciji i amfori) te dati vlastiti stručni osvrt kroz putopisnu priču istarskih malvazija. Svi će prisutni imati čast nazočiti i predstavljanju njegova čuvenog pjenušca pod nazivom *Bride Valley*.

Kongresna dvorana Hotela Laguna Parentium - Plava 3

Participacija iznosi 300,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

15:00 – 16:00 **Okrugli stol povodom 25 godina Vinistre: *Vino i Istra – jučer, danas, sutra***

Kongresna dvorana Hotela Laguna Parentium - Plava 3

16:00 – 18:00 **B2B – „Malvazije nakon 25. godina“ – degustacija**

Terasa Hotela Laguna Parentium

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ – ŽATIKA • 11.–13.5.2018.

www.vinistra.com



Petak 11.05.2018. / 13:00 – 19:00 sati

10:00 – 11:30 **Predstavljanje noviteta u Programu ruralnog razvoja i provedbi** –
Ministarstvo poljoprivrede i Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom
razvoju
Sala za stručna događanja

13:00 – 14:00 **Svečano otvaranje 25. međunarodne izložbe Vinistra 2018.**

14:00 – 16:00 **Naša iskustva: 25 godina Vinistre u hrvatskoj vinskoj priči**
Stručni skup – moderator Zvezdana Blažić
Marketing vina u teoriji i praksi - promocija knjige dr.sc. Đure Horvata
Predstavljanje knjige autora dr.sc. Đure Horvata pod nazivom *Marketing vina u teoriji i praksi*.
Sala za stručna događanja

16:30 – 17:30 **Sljubljivanje istarskih delicija 2. dio - degustacija - Emil Perdec**
Uspješni filmovi uvijek imaju nastavke, pa smo tako odlučili da lanjska radionica
„Sljubljivanje istarskih delicija“ ima i ovogodišnji nastavak „Sljubljivanje istarskih delicija
2.dio“. Ponovno ćemo za vas sljubiti raznolike Istarske delicije sa biranim vinima, a kroz
radionicu će nas ponovno voditi uspješni lanjski voditeljski dvojac Emil Perdec i dr. Krešimir
Mikinac.
Sala za stručna događanja
Participacija iznosi 30,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

16:00 – 17:30 **Hotel Villa Magdalena**

Gourmet restoran hotela Villa Magdalena je mjesto vrhunskog gastronomskog doživljaja.
Ponuda se bazira na spoju najboljeg od tradicionalne zagorske kuhinje koju upotpunjujemo
elementima modernih talijanskih i francuskih kuhinja. Chef Mislav Božić spremi će za Vas
zanimljiv, kreativan meni koji ćemo sljubiti sa Istarskim vinima.
Plava laguna Gourmet
Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

18:00 – 19:00 **Vina laguna predstavlja vertikalnu degustaciju malvazija od 2011. do 2017. -
riserva Vižinada - Milan Budinski, Danijela Kramarić**
Vođena vertikalna degustacija 5 berbi, od prve berbe Malvazije Riserve Vižinade 2011. do
mlade 2017., pokazat će potencijal Malvazije Istarske za vrhunska zrela odležana vina, uz
predstavljanje projekta sadnje novih ekoloških vinograda Malvazije Istarske, te prelazak na
ekološku proizvodnju sadašnjih vinograda iz kojih dolazi to vino.
Sala za stručna događanja
Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ - ŽATIKA • 11.-13.5.2018.

www.vinistra.com



Subota 12.05.2018. / 11:00 - 19:00 sati

9:00 - 11:00 **Mjera 17 - Upravljanje rizicima, Tip operacije 4.2.1. i Novosti iz Zakona o poljoprivrednom zemljištu**
Sala za stručna događanja

11:00 - 12:00 **Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreču**
Sala za stručna događanja

12:00 - 12:30 **Kako povećati prodaju vina putem novih tehnologija? Aplikacija Local wineries - radionica - Siniša Valentić**

LocalWinery je mobilna aplikacija koja na jednom mjestu okuplja vinare te pruža zaljubljenicima u vino sve informacije o vinarijama i vinima koje nude. Aplikacija omogućuje vinarima da dovedu sve ljubitelje vina u svoje vinske podrumne i na taj način povećaju svoju vidljivost, promociju i prodaju vina. Više o aplikaciji i načinima korištenja doznajte na samom predavanju.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

13:00 - 14:00 **Degustacija istarskog terana odležano u 4 vrsta barriquesa garantiranog aroma - degustacija - Filip Savić**

U procesu prirodnog sušenja zabilježavamo hrastove različitih aromatskih koncentracija, od najosjetljivih i slatkih, do najsnažnijih i intenzivnih, kako bi izradili bačve i barriques koje daju upravo ono što podrum zahtjeva. Pomoću inovativne metode Bačve & Barriques Nir svaka duga mora proći infracrveno te karakteristike se analiziraju on-line, kako bi se dobile sve potrebne informacije, poput radiografije. Studij je bio povjeren Sveučilistu u Udinama, odsjek vinarstva i prehrambeno-biološke tehnologije, koji je prihvatio izazov te će isti biti detaljno objašnjen na degustaciji istarskog terana Vina Damjanić 2015.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

13:00 - 14:30 **Konoba Da Lorenzo**

Ova prekrasna konoba smještena je na Umaškom poluotoku „Punta“ u neposrednoj blizini marine i poznatih hotela „Adriatic“ i „Sipar“. U kratko vrijeme postala je nezaobilazna eno-gastro destinacija brojnih ljubitelja dobre hrane. Vlasnik konobe Lorenzo Marušić jedan je od vodećih Istarskih chefova mlađe generacije koji će za Vas spremiti kreativan autorski meni na bazi autohtonih namirnica, koje će pratiti birana Istarska vina.

Plava laguna Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ – ŽATIKA • 11.–13.5.2018.

www.vinistra.com



14:30 – 15:30 **Zreli istarski sirevi uz macerirane istarske malvazije - degustacija - Davor Šišović**

Istarska malvazija posljednjih godina doživljava puni krug u razvoju svoje stilistike. Svježa malvazija je već odavno klasik, odležana malvazija već nekoliko godina doslovce osvaja svijet, u stopu ih prate pjenušci od malvazije i slatko-likerske inačice ovog vina, a najnoviji izazov za malvaziju, koji su dosad prihvatili tek rijetki istarski vinari, je duga maceracija. Dva tjedna, mjesec dana, tri mjeseca, šest mjeseci - kolika je granica? Koliko je dovoljno ili koliko je vremena potrebno da se iz malvazije izvuku osobine koje u drugim svojim stilovima ova sorta još nije otkrila? Na to pitanje odgovarano novim izazovom: sljubljivanjem dugo maceriranih istarskih malvazija sa zrelim, barem godinu dana odležanim istarskim kravljim sirevima. Već nekoliko godina takvi sirevi osvajaju naslove najboljih u državi, i vrijeme je da ih istaknemo kao vrijedniju alternativu sličnim i u nas češće korištenim sirevima iz susjednih zemalja. Ovom radionicom zapravo šaljemo tri poruke: dugo macerirane malvazije su vina itekako vrijedna pažnje; istarski odležani sirevi zanimljiviji su od zapadnoeuropske konkurencije, i naposljetku - ne moramo se slijepo držati običaja da se s pikantnim sirevima dobro sljubljuju samo vremešna crna vina.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

16:00 – 17:00 **Vina laguna predstavlja povijesno najnagrađivanije Cabernet Sauvignon Festigie: berbe od 2008 do 2016 - Milan Budinski, Filip Savić, Manuela Maras**

Vođena vertikalna degustacija 7 berbi vrhunskog Cabernet Sauvignona Festigie od berbe 2008. do 2016., uz povijesnu retrospektivu nagrada na raznim međunarodnim ocjenjivanjima, te podsjetnik i predstavljanje obljetnice 40 godina od službenog Elaborata o zaštiti čuvenog Porečkog Cabernet Sauvignona kao prvog velikog istarskog crnog vina.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

16:00 – 17:30 **Bacchus – restoran i lounge bar Hotela Laguna Parentium**

U prekrasnom mediteranskom pejzažu resorta Zelena Laguna smješten je hotel Parentium koji se već dugi niz godina ističe svojim vrhunskim sadržajima i eno-gastro tradicijom. Chef restorana i lounge bara Bacchus Ivan Martić i njegov tim i ove godine predstaviti će nam de sa kreativnim menijem sljubljenim sa biranim Istarskim vinima.

Plava laguna Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

17:30 – 18:30 **Krčka vina s kamena – degustacija - Ivanka Rosati i Anton Katunar**

Pod stručnim vodstvom vinskih stručnjaka Ivanke Rosati i Antona Katunara sudionici radionice imat će priliku kušati vrbničku žlahtinu s polja i kamena te zajednički diskutirati organoleptičke razlike tih dviju sorata. Osim žlahtine, degustirać će se i nasjeverniji plavac mali koje je ujedno i najznačajnija autohtona sorta grožđa u Hrvatskoj. Nastavljat će se degustacija autohtonih krčkih sorata u koje spadaju Sansigot, Debejah i pjenušac Porin.

Sala za stručna događanja

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ – ŽATIKA • 11.–13.5.2018.

www.vinistra.com



Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

Nedjelja 13.5.2018. / 11:00 – 19:00 sati

11:00 – 12:00 **Drysol – suhi led u proizvodnji vina – radionica – Kristijan Veličković**

Održavanje prikladnih temperatura mošta za vrijeme vrenja nije jednostavan zadatak. Za održavanje niskih temperatura preporučamo dodavanje peleta - granula suhog leda prehrambene kvalitete u muljaču. Samim time imamo određene prednosti DRYSol - suhog leda koje su: visoka učinkovitost hlađenja (170% više od vodenog leda), niska temperatura od -78°C koja pospješuje brzo odvođenje topline, ne ostavlja ostatak jer nakon uporabe - CO2 mijenja agregatno stanje iz krutog u plinovito, nije potrebna investicija u tehničku opremu, jednostavna je uporaba - uz odgovarajuću primjenu sigurnosnih mjera i uputstava i osigurava bakteriostatički efekt koji zaustavlja poliferaciju bakterija u hrani.

UTP d.o.o. osigurava jednokratne kontejnere za čuvanje i transport suhog leda, kao i čvrste spremnike za isporuke većih količina.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

12:30 – 13:30 **Istarska vina vs svjetska vina – degustacija – Suwi Zlatić**

Dok uživamo u istarskim vinima stalno se pitamo kakva su ona u usporedbi sa vinima iz ostatka svijeta? Možda mi sami nismo realni i često isključivo subjektivni u toj procjeni.

Stoga ćemo odgovor dobiti na radionici „Istarska vina vs vina svijeta“ koju je za vas kreirao i osmislio najbolji Austrijski sommelier Suwi Zlatić uz asistenciju domaćih snaga: sommeliera Emila Perdeca i vinskog trgovca Branka Subotića.

Sala za stručna događanja

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

14:00 – 16:00 **Heritage hotel i restoran La Grisa**

U srcu kamenog gradića Bale smješten je Heritage hotel i restoran La Grisa.

Koristeći vlastito povrće, ulje iz svojih maslinika, kroz suradnju s malim proizvođačima i lokalnim ribarima spojili smo tradicionalnu i modernu kuhinju. Četiri tanjura Chefa Nikole Vukovića približit će Vam "Priču o La Grisi", a sommelier Marko Divić popratit će sve vinima istarskih vinara.

Plava laguna Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

14:00 – 15:00 **PrimoAroma caffe: Tradicionalni talijanski espresso 4 M – radionica – Fabrizio Polojaz**

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ - ŽATIKA • 11.-13.5.2018.

www.vinistra.com



Kava je tropska biljka od koje koristimo prženo i mljeveno sjeme za pripremu jednog od najpoznatijih vrućih napitaka. Kultura ispijanja kave stara je više od 1.500 godina. Postoji više različitih načina za pripremu napitka kave: od najpoznatije turske pripreme, filter pripreme ili espresso. Tehnologija za pripremu espresso kave rođena je u Italiji početkom 1900-ih. Na samoj će se radionici istaknuti osnovni koraci za pretvaranje prženih zrnaca ovog smeđeg zlata u tekućinu koju svakodnevno uživaju ljudi diljem svijeta.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

15:30 - 16:30 **Prezentacija i degustacija „Vin de Rosa“ desertnog vina Vodnjanštine - Franko Raguz**

Prezentacija i degustacija desertnog vina „Vin de Rosa“ - vina Vodnjanštine koji se u malim količinama tradicionalno proizvodi u OPG-ima na području Vodnjana, a konzumira se u krugu obitelji na blagdanskom stolu tijekom obiteljskih svečanosti i obilježavanja vjerskih blagdana. Proizvodi se od prosušenog grožđa svih sorti, bijelih i crnih, koje se uzgajaju u našim vinogradima, sa naglaskom na malvaziju, muškati ružu, bijeli i žuti muškati. Takva vina sadrže više od 15% alkohola te više od 50 grama neprovrelog - prirodnog šećera po litri, a u upotrebu se stavlja nakon trogodišnje njege i čuvanja u drvenim bačvama. Vodnjansko desertno vino „Vin de Rosa“ zbog svojih izuzetnih karakteristika redovito osvaja visoka priznanja na lokalnim, regionalnim i međunarodnim smotrama.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

17:00 - 18:00 **Digitalni marketing za uspjeh vinara - radionica - Vedran Jugovac**

Pokazat ćemo kako digitalni marketing utječe na prodaju i može ciljano povećati istarskim vinarima znatno veće rezultate. Kako napraviti poznati brend vina. Više saznajte na predavanju.

Sala za stručna događanja

Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

17:00 - 19:00 **Show must go on! - Biske i cigare**

Terasa dvorane Žatika

25. VINISTRA

međunarodna izložba vina i vinarske opreme

POREČ – ŽATIKA • 11.-13.5.2018.

www.vinistra.com



Petak 18.5.2018.

Vinistra Golf Cup

Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija



Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

**Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme
Vinistra 2018.**

Moguće su izmjene programa.