

# ZA KVALITETNE PRIREDBE OČITO IM SU TERMINSKI RELATIVNI



Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK  
Snimili MARKO ČOLIĆ i RAJKO POLIĆ

VELIKO ZANIMANJE i IZLAGAČA i POSJETITELJA ZA DOLAZAK u ZAGREBAČKI MUZEJ ZA UMJETNOST i OBRT. ORGANIZATORU ZRNCJE ZA RAZMIŠLJANJE ZA DALJE: PRIKLADNO USKLADITI MOGUĆNOSTI PROSTORA S BROJEM IZLAGAČA i POSJETITELJA u NJEMU, SVAKAKO POBOLJŠATI KLIMATIZACIJU PROSTORA, SPRIJEČITI KRAĐE



**D**va međunarodna dvodnevna salona vina i gastronomije održana u vrlo kratkom razmaku jedan od drugoga u hrvatskoj metropoli – jedan, Zagreb VINO.Com Festival 2009 u hotelu The Regent Esplanade a drugi, nedavni, niti puna dva i pol mjeseca nakon toga u Muzeju za umjetnost i obrt - Zagreb Wine & Gourmet Festival 2010, brojem i kvalitetom izlagača kao i brojem posjetitelja koji su očito i u ovim teškim vremenima bili voljni za dnevnu ulaznicu izdvojiti od 100 do 140 kuna, pokazali su da za njih oba, mada su podjednake koncepcije i vremenski blizu i mada Hrvatska nije neko veliko tržište vinom, i te kako ima mjesta. Izlagači, kojima je zbog posljedica još uvijek trajajuće ekonomske krize ali i zbog jako zaoštrene konkurencije – i proizvođači Lijepe naše suočeni su sa silnim uvozom u Hrvatsku

vina odasvud - sve teže prodati kapljicu, preko i ovakvih manifestacija, osmišljenih kao ne tek pilačkih nego kao hedonistički kompletnih a i edukativnih eno-gastro događanja i ustrojenih ne samo da se privuku trgovci Bakhovim nektarom i ugostitelji kao intermediji od ponude do potrošnje nego i da se privuku (bolji) krajnji potrošači,

traže načine za bolji plasman, pa im je stalo da se i tu pokažu.

## Muzej – privremeno i kao vinski hram

Posjetitelji pak, kojima je ponuđen širok i lijep izbor vina po kakvoći i reputaciji selekcioniranih



MUO - unutra: gužva i s one i s ove strane izlagačkoga stola...

# MA MJESTA I KAD IH JE VIŠE I MADA NO BLIZU JEDNA DRUGOJ!



Veliku pažnju izazvali su članovi skupine Vini veri (iskrena vina) koji stoje čvrsto na kolosijeku prirodnosti i zdravlja i proizvode (i bijela) vina uz duge maceracije i u amforama. Uz goste iz Italije Carolinu Pobitzer (Pian dell'Orino, Toscana) te Radikona, Bensu (la Castellada), Prinčiča s Collija, Vodopiveca s tršćanskog Krasa, na slici su i neki od proizvođača-istomišljenika iz Hrvatske – Tomislav Tomac, Vesna Clai (Bijele zemlje), Marino Markežić Kabola.

bila je poprilična gužva, bilo je i veselo. U izlagačkome dijelu uz stolove sudjelovalo oko 140 ponajboljih proizvođača vina i delicija iz Hrvatske i inozemstva, kušati se moglo više od 550 vrhunskih vina. Uz najjača hrvatska vinska imena, izravno kao izlagači pojavili su se brojni Slovenci i Talijani, kao i dvoje Austrijanaca, iz prve lige, neka zvučna imena iz vana bila su zastupljena tek preko njihovih uvoznika. Ovakav odziv (vrlo znanih) kuća iz vana svakako podiže reputaciju festivala i na korist je i organizatoru i **domaćim proizvođačima** jer to privlači i inozemne novinare pa i trgovce da dođu ovamo, tako se povećavaju izgledi da vanjska javnost bude bolje upoznana i s hrvatskim vinom kao i šanse za izvoz hrvatskih butelja. Da spomenemo neke ino-proizvođače u čijim se vinima moglo uživati: Polz i Gross iz Austrije, Bastianich (od Lidije Bastijanić), Capanelle, Fèlsina, Còlpetrone, Fattoria del Cerro, Poderina, Hofstätter, La Castellada, Radikon, Pian dell'Orino, Marramiero, Parusso, Petra, Bellavista, Bisol, Antinori iz Italije, Batič, Istenič, Movia, Mlečnik, Burja Sutor, Simčiči Marijan i Edi, Ščurek, Santomas iz Slovenije,

proizvođača obveznih, k tome, da budu i osobno nazočni kao prezenteri vlastitih etiketa, svojim golemim interesom da se bolje upoznaju s brojnom različitom kapljicom i s njenim tvorcima ukazuju na to da se vinska kultura ovdje diže i jače uzlaznom linijom nego što je bilo još nedavno. Dolazak, uz plaćenu skuplju ulaznicu, na ovakav sajam već i samo s namjerom da se pije cijeli dan a ne tek degustira pomak je nabolje, jer i takvi posjetitelji očito su shvatili da im je bolje – piti kvalitetnije...

Treće zagrebačko vinsko izlagačko događanje u godini, i ovo također s razmakom od nekih dva mjeseca od prethodnoga u Muzeju za umjetnost i obrt, ali ovo s drukčijim konceptom, točnije klasična sajmena priredba na Zagrebačkom velesajmu - Vinovita 2010, sredinom je travnja, a kakav će biti epilog te manifestacije iz izdanja 2010. ostaje da se vidi.

## Hrvatska kao life-style destinacija

U prostorima Muzeja za umjetnosti obrt u oba dana Zagreb Wine & Gourmet Festivala



Kao posjetitelji su se u većem broju pojavili i domaći ugostitelji i vinski trgovci. Dragan Čihoratić Čiho iz popularnog zagrebačkog restorana-konobe Čiho zaustavio se s enologom Marijom Staverom kod Borisa Šuljića s Paga, koji je nudio odličan cabernet sauvignon, a Dragu Buliča iz zagrebačke uvoznike i distribucijske kuće Studio G 3 privukli su najprije Tamara Glavina i Larisa Žibrik iz koparskog Santomasa a potom i refošk te kuće

**Bruno Paillard, Domaine Barons de Rotshild Lafite** iz Francuske, **Beringer** iz SAD, **Penfolds** i **Peter Lehmann** iz Australije...

Degustiralo se, razgovaralo, komentiralo, a i, koliko se u danim uvjetima moglo, i dogovaralo. Na ovoj priredbi napokon su se kao posjetitelji pokazali i domaći ugostitelji u većem broju, što je dakako vrlo dobro.

- Nakon teške godine obilježene najvećom poslijeratnom svjetskom ekonomskom krizom, koja je duboko pogodila i Hrvatsku, treće izdanje Zagreb Wine Gourmet festivala pravo je malo čudo, koje pobuđuje nadu da su kod nas stvari krenule nabolje. Manifestacija je pokazala da je kvaliteta ipak prepoznana i da naporan rad, uz vjerovanje i strast prema onome što se radi, na kraju ipak pobjeđuje. Pokazale su one vrijednosti za kojima toliko čeznemo i koje su nam u posljednje doba izgledale nepovratno izgubljenima. Zagreb Wine Gourmet Festival 2010 jedinstveni je eno-gastronomski događaj kojime se Hrvatska promovira kao life-style destinacija, a što su uvidjeli i inozemni novinari. Ove su godine Zagreb Wine Gourmet Festival posjetili novinari vodećih svjetskih publikacija kao što su Decanter, BBC Good Food Magazine, The Independent, Falstaff i Wine Spectator, tako je eto Zagreb uvršten u međunarodni kalendar značajnih eno-gastro manifestacija što se održavaju u hramovima povijesti i kulture i umjetnosti i u vodećim europskim metropolama - rekla je direktorica Ingrid Badurina.

Kao uvod u Zagreb Wine & Gourmet festival, u zagrebačkome steak-houseu Mù u organizaciji distribucijske kuće Miva bila je promocija vina **Bruna Trapana** iz Pule i extra djevičanskih maslinovih ulja Šibiba (Leccino, Moraiolo) od **Biserke Banković** iz Vodnjana. Kao i na festivalu Zagreb Wine Gourmet, i ovdje se nastojalo povezati hranu i vino. Šef kuhinje Mùa Nenad Komes pripremio je jela dakako usklađena s uljima Šibiba i Trapanovim kapljicom.

## IVAN DOLAC 2006 barrique

VINO GODINE AMERICAN EXPRESS-a - Na vinskom događanju u Muzeju za umjetnost i obrt i ove su godine korisnici kartica American Express birali najbolje vino festivala, a Privredna banka Zagreb pobjedniku, koji je stekao titulu Vina godine, uručila je kao nagradu plaketu i 15.000 kuna na kartici American Express. **Šampion je Ivan Dolac 2006 barrique** vinarije Svirče iz Svirča. ■



Za ovaj festival vina i gastronomije osobito su zaslužne dvije žene - Ingrid Badurina i Andrea Maceljki, iz tvrtke Laniva. Ipak, nije moglo bez muške pomoći - od sommeliera Željka Bročilovića Carlosa, koji nije imao vremena na slikanje, poziranje, je, kao pravi kavalir, rado prepustio pripadnicama njeznoga spola

**SVIJET u ČAŠI**

**ZAJEDNO 2006**

1,5 lit • vrhunsko suho crno • 13,5 vol%

**ZLATNA MEDALJA**

Emozioni dal Mondo Bergamo

**U PRODAJI!**

**Vinogradarstvo-podrumarstvo KRAUTHAKER,**  
34340 Kutjevo, ulica Ivana Jambrovića 6,  
tel.: 00385 (0)34 315 000, fax.: 00385 (0)34 315 001,  
e-mail: vlado.krauthaker1@po.t-com.hr  
vlado@krauthaker.hr

**Redakcija SVIJET u ČAŠI, MAM-VIN d.o.o.,**  
10000 Zagreb, Selska cesta 41,  
tel.: 00385 (0)1 3643 933, fax.: 00385 (0)1 3637 944,  
e-mail: mam-vin@zg.t-com.hr

## TRAPANOVA RUŽA VJetrova

Bruno Trapan donio je u Zagreb pretpremijerno ružičasti syrah Rubi 2009, zatim Malvaziju 2008 Ponente, Malvaziju 2008 Uroboros dozrijevanu 70 posto u bačvici od bagrema a 30 posto u hrastovini, te Cabernet sauvignon 2008 Grego i Syrah 2007 Shuluq. Nazivi vina vam se čine neobičnima, zar ne? Ružičasto vino Rubi Bruno je nazvao po upravo rođenoj mu kćerkici, a ostala vina u znaku su različitih vjetrova, na tim *vjetrovitim etiketama* na središnjem je mjestu i otisnuta ruža vjetrova.

Trapan inače obrađuje pet hektara vinograda u Šišanu kod Pule, a uz spomenute sorte od nedavno ima i Merlot, vinograd je doduše vrlo i mlad i od njega još nema vina za tržište. Sa sezonom 2009. prebacuje se na eko-uzgoj grožđa i eko-proizvodnju vina. Podrum mu je u središtu Pule, međutim sada u blizini svojega trsja dovršava novi objekt koji bi prvu berbu trebao prihvatiti ove jeseni i u kojemu će, veli, napokon imati potrebne uvjete i za proizvodnju vrlo ozbiljnih i velikih vina. Trapan, inače završeni enolog, stvar želi toliko imati pod kontrolom da se odlučio i za strukovnu pomoć *sa strane*, i nju mu pruža zagrebačko poduzeće za konzultacije u enologiji i marketingu vina Vinolab, u kojemu su kao enolozi **Leo Gracin** i **Slaven Jeličić** ■



Uvod u dvodnevnu zagrebačku eno-gastronomiju: Bruno Trapan i Biserka Banković Šibiba, u Miu, s vinom i maslinovim uljem

Uvečer istoga dana u hotelu Westin već po običaju priređena je gala-večera na kojoj je jela iz svoje radionice ponudilo više domaćih i inozemih kuhara sudionika ZGWGF-a svaki slijed popraćen je sa po jednim vinom, a bilo ih je iz Hrvatske i inozemstva.

## Predavanja, radionice i moguća logistička poboljšanja

Zagreb Wine & Gourmet festival 2010 ponudio je i zanimljive radionice, primjerice o aktualnom stanju vezanome uz vino u svijetu i moguće pozicioniranje Hrvatske u tom okviru govorio je **Yann Juban**, pomoćnik generalnog direktora OIV-a, a o aktualnom vinskom tržištu Velike Britanije i mogućnostima proboja novih proizvođača, pa, dakako, i hrvatskih, predavanje je imala **Christine Austin**, publicistkinja, dobitnica prestižne nagrade Louis Roederer za vinskog pisca 2009. godine. **Lynne Sherriff MW**, potpredsjednica Instituta Masters of Wine iz Londona, objašnjavala je što uoči ulaska Hrvatske u EU vinari Lijepje naše moraju napraviti da se probiju na europsko tržište.

S radionice o starim malvazijama predviđenima da se popiju kao mlade: **Moreno Degrassi** i sommelier **Siniša Škaberna**



O zaboravljenim jelima turopoljskog kraja pak, uz degustaciju, pričao je **Tomislav Jančić** iz bistroa Babriga iz Velike Gorice. Tajne degustiranja vina i štošta drugoga *što su dame željele znati o vinima, a nisu se prije možda usudile pitati*, u Maloj školi vina za žene otkrivala je sommelierka **Mira Šemić** iz Ljubljane. Čarolije slastičarstva, uz degustaciju slatkih zalogajčića, otkrivala je pak prof. **Tereza Alabanda** iz splitskog Centra za visoku gastronomiju Oliva allegra. Doc. dr. sc. **Donatella Verbanac** poučavala je o maslinovom ulju i njegovoj ulozi u vrhunskom kulinarnstvu, a istarski proizvođač vina **Moreno Degrassi** i sommelier **Siniša Škaberna** nastojali su sa četirima starim godištim pokazati koliko godina u dobroj formi može živjeti istarska malvazija njegovana bez boravka u drvenoj bačvi i proizvedena s namjerom da se popije ponajprije kao mlada i svježja.

Atraktivne su bile vođene degustacije vina slovenskih kulturnih proizvođača **Aleša Kristančiča** **Movije** te **Marjana** i **Aleksa Edija Simčiča** i **Stojana Ščureka** ali i one vezane uz kapljicu proizvođača priklonjenih ponešto drukčijoj filozofiji i proizvodnji, konkretno **Giorgia Claia**, **Mihe Batiča**, **Stanka Radikona**, **Acija Urbajsa**, **Frane Miloša**.

Bogata lista kuhara koji su pred gostima prigotavljali specijalitete. Uz one iz hrvatskih ugostiteljskih objekata, bilo ih je dosta i iz inozemstva. Primjerice, iz Hrvatske su nastupili **Branko Ognjenović**, Bon Appetit Zagreb, **Zlatko Marinović**, Noštromo Split, **Deniz Zembo**, Le Mandrač, Volosko, **Christian Cabalier**, Apetit, Zagreb, **Vesna Miletić**, Tač Zagreb, **Vedran Petranović** i **Vanja Vrkljen**, restoran Dubravkin put, Zagreb, **Tomislav Hruban**, hotel Westin, Zagreb, iz Slovenije **Ana Roš**, Hiša Franko **Valtera Kramara** iz Kobarida, iz Italije **Alessandro Gavagna**, La Subida, Cormons, Stefano Ciotti, Il vicolo di Santa Lucia u hotelu Carducci, Cattolica, **Nicola Bettini**, Castellantico 21 Mirano kod Venecije, **Katiuša Štekar**, restoran Majda, Gorizia, **Igor Prett**, restoran Il Ponte, Gradisca, iz Slovačke **Thomas Halaci**, iz Turske **Erhan Seker**, hotel Zeytinbagi Otel, Edremit / Balikesir, a sudjelovao je i **Olivier Grouard**, šef kuhinje u Veleposlanstvu Francuske u Beču.

Na kraju, evo s naše strane i *zrnaca za razmišljanje* kako za organizatora Zagreb VINO. Coma u Esplanadi tako i za organizatora ZGWGF-a u Muzeju za umjetnost i obrt: vrlo važno je, želi li se imati reputaciju i izlagače, spriječiti krađe uzoraka, naime na obje priredbe nekoliko inozemnih izlagača požalilo nam se da su im



Moreno Coronica pretpremijerno je nudio svoje nove odlične crne kreacije – Merlot 2007, Gran teran 2007 i Cabernet sauvignon 2007 Grabar, koji će na tržište službeno u svibnju, nakon Vinistre

pokradene butelje vina, neke su – neodčepljene – navodno nestale sa stola, danju, za vrijeme izložbe, dovoljno je valjda bilo da se izlagač okrene nakratko ili zapriča s nekim posjetiteljem. Veći broj butelja nestao je, čuli smo, iz hladionika gdje su ostavljene na hlađenju, iako su oni bili čuvani, dio od tih *noge je dobio* preko dana, a dio, rečeno je, preko noći... Zatim, prostor: ako ne postoji mogućnost za povećanje površine za izlaganje, bilo bi dobro, radi optimalnog ugođaja, pripaziti za koliko se proizvođača odlučiti da izlažu i koliko maksimalno posjetitelja imati istodobno u dvoranama. Baš s tim problemima već se prije koju godinu susreo i glasoviti takav festival u Meranu, koji ovima našima i služi kao uzor, znam da su u neke dvorane gdje je istodobno htjelo najviše posjetitelja zaštitarska služba ograničavala ulaz u smislu da kad bi se procijenilo da je u dvorani

sa sigurnosnog aspekta maksimalno moguć broj posjetitelja dopuštala ulaz novom posjetitelju tek kad bi neki iz te dvorane izašao i tako mu *oslobodio mjesto*.... S ovim brojevima koji su bili sada i u Esplanadi i u MUO-u malo se, rekli bismo, ipak pretjeralo i ambijent je više podsjećao na nekakav prenapučeni peradarnik nego što je bio prikladan za usredotočeno ozbiljnije kušanje koje takva vina izabranih proizvođača i zavređuju i, uostalom, i kakvo i svaki iole zahtjevniji ljubitelj plemenite kapljice sa za naše uvjete ne baš jeftino plaćenom ulaznicom i očekuje. I komunikacija posjetitelja s proizvođačem, a koju svakako i proizvođač – izlagač očekuje kao kvalitetnu, dakako poslovno kvalitetnu, bila bi na višoj razini. Svakako bi i u Esplanadi i u MUO-u trebalo više poraditi i na klima-uređajima, jer kad je posjetitelja više nego što okolnosti objektivno dopuštaju, uz to



Zaokruženo, kako treba: proizvodnja vrhunskoga vina, vrhunske kulinarske kreacije, mediji javnog informiranja – Sebastijan Tomić sin hvarskog enologa i vinara Andra Tomića, Valter Kramar, voditelj vrlo cijenjenog restorana Hiša Franko u Kobaridu, te novinarka Antonela Zečević

što su poprilična smetnja gužva i neminovno mada istina ne i hotimično gurkanje, problem su i vrućina i nedostatak zraka...

S manje ljudi istodobno u istome prostoru i s boljim funkcioniranjem klima-uređaja uvjeti bi mogli biti gotovo idealni, a moguće je da bi upravo iz tog razloga možda i naknada za izlaganje proizvođača i ulaznica za posjetitelja mogle podnijeti i nešto višu cijenu. 🍷

## GRAĐEVINARI I PJEVAČI VINARI

Među posjetiteljima, u degustaciji i vrlo aktivnoj konverzaciji s vinarima zatekli smo i osobe koje izvorno ne poznajemo iz svijeta vinske proizvodnje ali se danas vrlo aktivno bave i vinom: građevinski poduzetnik **Tomislav Horvatinčić**, koji ima vinograd uz svoju vilu u Samoboru ali i kupuje grožđe u Slavoniji i na Dingaču te proizvodi vino za sebe i prijatelje, poslovne partnere, duže se zadržao kod **Franca Vodopivca Slavčeka** iz Dornberka i uz njegovu maceriranu rebulu, a rovinjski pjevač **Mirko Cetinski**, koji je nedavno kupio vinski posjed u Brtonigli i lani je imao i prvu berbu a kani proizvoditi ne tek za sebe nego za tržište, s **Elvisom Visintinom** i **Dariom Činićem** zaustavio se kod **Antonija Chiavarolija** na kušanju vina od sorata Trebbiano d'Abruzzo i Montepulciano d'Abruzzo kuće Maramiero. ■



# GASTROSKOP

## ISTRA u STRANIM GOURMET VODIČIMA

I ove godine Istra je u iznimnoj mjeri zastupljena u nekim od najznačajnijih svjetskih gourmet-vodiča, što govori kako se ta naša regija sa svojim kvalitetnim proizvodima i već prepoznatljivim kulinarskim dostignućima ravnopravno može mjeriti s renomiranim regijama kao što su Toskana, Provansa ili Pijemont. Ove godine 40 kvalitetnih istarskih maslinara/uljara uvršteno je u svjetski vodič *Flos olei 2010*. Po kvaliteti maslinovih ulja, a s time i zastupljenosti u ovom vodiču, možemo se podičiti drugim mjestom na svijetu. Svečanoj dodjeli prigodnih diploma i vodiča svim uvrštenim pojedincima, održanoj u novootvorenoj kušaonici Agrolagune u Poreču, uz dakako proizvođače, svečanosti su prisustvovali župan Istarske županije **Ivan Jakovčić**, te predstavnici Agrokora.

## ISTRA USKORO u KATALOZIMA TOURING CLUBA ITALIA i u VODIČU VINI BUONI d'ITALIA

Pokrenuti su dogovori oko uvrštenja Istre u specijalizirane vodiče Touring Editore u sastavu talijanske nacionalne asocijacije Touring Club Italiano. Razgovori se vode s direktorom svih izdanja vodiča **Albertom Dragoneom**, te s opinion-makerom i glavnim urednikom svih izdanja **Luigijem Cremonom**. Ponajbolji istarski restorani trebali bi naći mjesto u vodiču najboljim gourmet-adresama u Italiji i regijama uz granicu u susjednim državama. Ponajbolji istarski vinari našli bi se pak, detaljno predstavljeni, u izdanju Vini buoni d'Italia, javlja **Denis Ivošević**, pročelnik za turizam u istarskoj županiji.

## PANINO PRUŽA VIŠE: PINOT NOIR

Zagrebačka Tkalča puna je ugostiteljskih objekata, ali malo ih je koji nude i nešto više od klasičnih, uobičajenih ili bolje reći običnih sadržaja. Otkako se u restorančiću Panino, zamišljenom već i prije da bude vinski bar, šefu kuhinje **Tomislavu Veseljaku** pridružio sommelier **Karlo Gjurasek**, Tkalčićeva ima značajan eno-gastro sadržaj. Svako toliko održavaju se tematske vinske večeri, **Svijet u čaši** bio je nazočan na nedavnome kušanju vina od sorte Pinot crni, iz renomiranih domaćih ali i inozemnih podruma. Chef Veseljak ponudio je više slijedova prilagođenih vinu od Pinota crnoga, počelo je s narešcima od divljači iz produkcije samoborske **Vendicije**, a sommelier Karlo Gjurasek pobrinuo se da se na degustaciji nađe desetak etiketa Pinot noirea iz Hrvatske (**Korak, Šember, Tomac**), Slovenije (**Kristančić, Sutor**), Italije (**Tenuta Santa Ana, Hofstätter**), Francuske (**Drouhin, Chanson Père et Fils**), Novog