



SVIJET U SAŠI 137 SAJMOVI • FESTIVALI • OCJENJIVANJA
HOTEL & GASTROTECH, INGA, CRO-TOUR, NAUTIKA – BEZ VINOVI TE!

Grupa međunarodnih sajmova – Hotel&Gastrotech, Inga, CroTour i Nautika – u organizaciji Zagrebačkog velesajma održana je na sajmištu u Zagrebu bez najavljivane smotre plemenite kapljice Vinovita, koja je preseljena, navodno, u svibanj 2013, a po najnovijim najavama – za studeni!...

Koliko je uopće prostora ostalo za Vinovitu Zagrebačkog velesajma vidjet će se, naime ne zaboravimo da unatrag sedam godina u glavnome gradu postoje dvije vrlo renomirane i etablirane priredbe – Zagreb Wine Gourmet Weekend, rasporedom na proljeće u Gliptoteci, i Zagreb Vino.com, na rasporedu krajem studenoga u hotelu Esplanade – koje teško da ostavljaju prostora za Vinovitu, što je na



Branko Žufika, Miro Dolovčak, Marijan Hornung, Stanko Erceg



Iva Šimanović



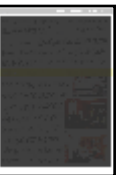
Chef Robert Slogar, uz Branka Žufiku, dijeli fiš paprikaš

žalost još prije više godina ostala bez daha... Ali, čuda, ili barem neočekivanosti ipak se događaju, ne budimo pesimisti, međutim ipak recimo kako bi u svakom slučaju Vinovitu, da bi uspjela, bilo potrebno u osmišljavanju i realizaciji povjeriti svakako ljudima sa senzibilitetom za tu temu te priredbu postaviti je na drukčije noge, temelje, naime tek s bitnim novitetima u koncepciji i organizaciji ona može imati šanse.

Na spomenutim sajmovima sa štandom su



GEA MAROTTA: Marco, Massimo, Vuglec, Jadranka Rilović, Ines Logožar, Mladen Horić



nastupili i zagrebačko poduzeće **MAM-VIN d.o.o.** i revija **Svijet u čaši**. Dakako, imali smo naš uobičajeni eno-gastro program prvenstveno vezan uz akciju **Kuharevo vino** kojom spajamo ponajbolje hrvatske kuhare i vinare i njihova jela i vina, u želji da pridonosimo promidžbi kuhinje i kapljice Lijepe naše

Za nas su kuhali chef **Roberto Slogar** iz **People'sa** - ribe za fiš poslano su iz ribnjaka Grudnjaci, i **Denis Mohenski** iz restorana **Deni**, štrukle je donio **Branko Greblički Ventek** iz restorana **Zelenjak** kod Kumrovcu a **Arba-commerce** se pobrinuo za marinirane i usoljene inčune pjenušci su stigli s **Vuglec-Brega**, a mirno vino u ponudi – zeleni silvanac i graševina - bilo je od **PP Orahovica**, i – graševina i merlot

– od **Belja**. Čestitke za uređenje štanda i za događanje na štandu dobili smo od glavnog direktora Zagrebačkog velesajma **Milana Trbojevića** osobno.

Dojam je da je Zagrebački velesajam pogriješio što je izložbu ugostiteljske opreme, hrane, vina, natjecanje kuhara i slastičara te izložbu plovila stavio u dva paviljona koji se interijerom drže jedan do drugoga, a CroTour, u okviru kojega je također bilo dosta izlagača upravo prehrambenih proizvoda i pića smjestio u odvojeni susjedni paviljon. Bilo bi primjerenije da je taj sajam CroTour bio u prostoru Nautike, a Nautika tamo gdje je bio CroTour, naime Hotel& Gastroteh, inga i CroTour ipak su prirodni cjelina nego Gastroteh i plovila.

Po tradiciji, na štandu **MAM-VIN-a** i **Svijeta u čaši** okupilo se podosta vrhunskih chefova, pa i nekoliko i legendi našega kuharstva, posjetili su nas i vinari, osobe znane iz javnog i društvenog života, stranci.

Evo nekoliko fotografija: Dijele se fiš paprikaš chefa **Roberta Slogara** te orahovički zeleni silvanac; razmjena pjenušaca – **Boris Vuglec** ponudio je svoje mjehuriće a predstavnici talijanske tvrtke **GEA Marotta Group** pjenušce **Mirabella** iz *talijanske Šampanje* Franciacorta, uz **Vugleca, Massima** i **Marca** su **Jadranka Rilović**, voditeljica raznih programa na Gastrotehu, zatim **Ines Logožar** i **Mladen Horić**; legende kuhače u bijelome na okupu: **Branko Žufika, Miro Dolovčak, Marijan Hornung** i **Stanko Erceg**. Ukraš vinskoga štanda pored našega: **Iva Šimanović**.

GAST 2013

Eh kako sami sebi volimo tepati! Sajam Gast 2013 najavljen je, ipak malo prepretenciozno da ne kažemo pretjerano, kao *najznačajniji gastronomski događaj u Hrvatskoj* i kao *vodeća gastronomska manifestacija u Lijepoj našoj*. Priredba pod šatorom na splitskome Žnjanu, uz portu koje je pisalo da na sajam ulazite *na vlastitu odgovornost* (?!?!), odvijala se po 18. put kao izlog prehrane, pića, hotelske i ugostiteljske opreme, te kao osma smotra kave i namještaja. Zemalja sudionica: 11, pored Hrvatske još su nazočili i BiH, Slovenija, Makedonija, Italija, Njemačka, Austrija, Francuska, Srbija, Poljska, Crna Gora.

Uz izlagački dio bilo je okruglih stolova, radionica, prezentacija, natjecanja, primjerice Kulinarski show – zvijezde sapunica kuhaju za vas, Želim jesti zdravo, Eko tržnica, zatim ocjenjivanja vina, jakih pića ali i drugih prehrambenih proizvoda... Krizno vrijeme ogledalo se i na sajmu izostankom niza izlagača koje smo prije vidjeli i koje smo i sada očekivali, posebice je tu riječ o vinarima iz Dalmacije. Od vinara općenito, sa štandom su bili nazočni jedino **Kutjevo d.d.** i šibenski **Vinoplod**, a nekolicina kao **Neven Vuina**, obitelj **Krolo**, **Andro Tomić** pojavili su se u okviru štanda Splitsko-dalmatinske županije. Nevjerojatan međutim odziv izlagača iz Slavonije – oveci dio hale s prehrambenim proizvodima, delicatama i pićima zauzeli su slavonski proizvođači kobasica, kulena, slanina, rakija...

Dionizijana je naziv ocjenjivanja vina na Gastu. Ove godine uzorci su pristigli iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Makedonije. Strukovna komisija na čelu s prof. dr. sc. **Bernardom Kozinom** kao šampione Gasta 2013. proglasila je Graševinu 2011 **Iločkih podruma** u grupi bijelih mirnih vina, Traminac 2003 ledeno vino **Kutjeva dd** u grupi bijelih predikatnih vina, Zlatu radgonsku peninu 2007 sec **Radgonskih gorica** među pjenušcima, Terroir Vranec 2011 **Chateaua Kamnik** iz Makedonije u grupi crnih mirnih vina, te Teranel Istranina **Libera Sinkovića** u grupi jakih alkoholnih pića- likera i Travaricu šibenskog **Vinoploda** u grupi jakih alkoholnih pića.

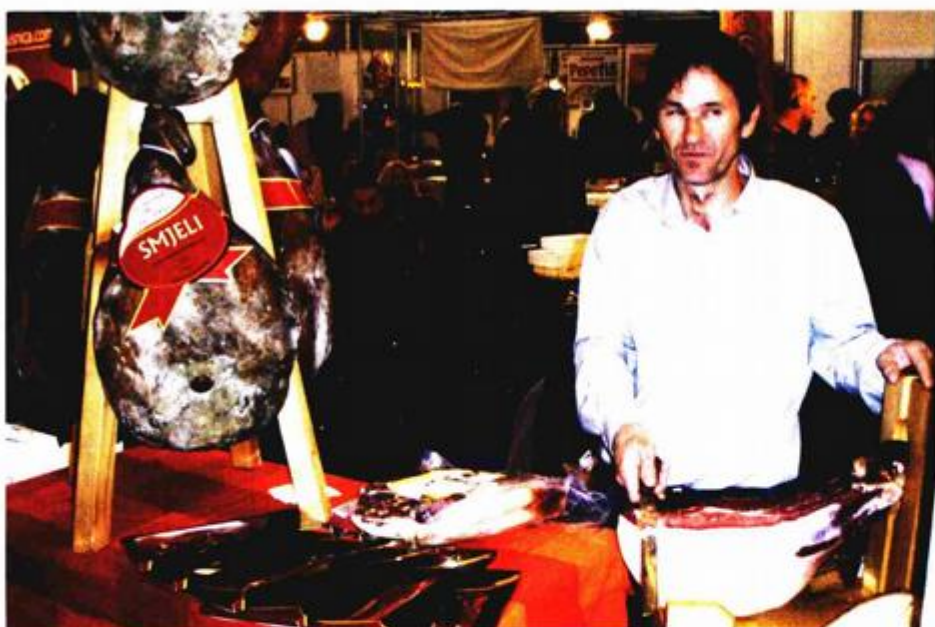
Na slikama (na str. 46) su splitski pršutar **Vlade** zvan **Smjeli**, imočanska majstorica za torte **Ljiljana Dujmović** i vinar **Neven Vuina** iz Kaštel Štafilića koji svoje proizvode (Plavac, Crljenak i Babicu) nudi pod robnom markom Štafileo, po trogirskom plemiću grčkog porijekla **Stjepanu Štafileu**, zaslužnome za gradnju dvorca-kaštela kao jezgre kasnijeg razvoja mjesta Kaštel Štafilić, te prizor gostovanja slavonskih kulenara sa zaista obilnom ponudom.



Kutjevo d.d.



Vinoplod



Splitski pršutar Vlade Smjeli



Proizvođač vina iz Kaštel Štafilića Neven Vuina



Chef Pero Savanović i proizvođačica imotskih torti Ljiljana Dujmović te, dolje, pakiranje imotske torte Dujmex



Slavonci su zauzeli doista veliki izlagački prostor na Gastu 2013.



Nezaobilazni bačvar Stjepan Pozvek



ZAGREB WINE GOURMET WEEKEND

Proletni festival enogastronomije Zagreb Wine Gourmet Weekend na rasporedu je 19. i 20. travnja, u zagrebačkoj Gliptoteci HAZU i Centru kaptol. Otvorenje, uz radiopnice i večernji program bit će dan prije. Očekuje se nastup najmanje 150 izlagača. Od *cveba* spomenimo prezentaciju vina madeira i nazočnost Chrisa Blandyja, vlasnika vinarije Blandy, te prezentaciju amaronea, uz nazočnost Sandra Boscainija, vlasnika posjeda masi u Valpolicelli kod Verone.

PLACE2GO

Boćarski dom u Zagrebu bio je domaćin mini-turističkog sajma Place2go. Na njemu su nastupili i revija Svijet u čaši i njen izdavač MAM-VIN.

Bili smo u sklopu prostora zagrebačke udruge za njegovanje kulture stola G.E.T. Report. i izložili našu vitrinu *A little piece of Croatia*, dakako s pripadajućim računalom s velikim ekranom na kojemu se klikom mišem moglo dobiti detaljne podatke o na polici izloženim hrvatskim delikatesama i vinima. Pomoć posjetiteljima uz članove naše ekipe pružali su, u nazočnosti predsjednika udruge G.E.T. Tomislava

Stiplošeka, GET-ovci – Silvija Munda i Željka Vrbanac. Na štandu GET Reporta sa Svijetom u čaši i MAM-VIN-om kao gostima bilo je vrlo živo, što ne čudi, naime tu se moglo degustirati niz hrvatskih eno-gastro specijaliteta, koje se moglo i kupiti za ponijeti doma.

Među uglednim gostima posjetio nas je i glavni urednik mađarske vinske revije Zoltan Györfy, koji je, znajući da je u Lijepoj našoj kao mlado vino osobito popularan portugizac, iskoristio priliku da pozove hrvatske proizvođače ali i ljubitelje vina sredinom travnja u Pečuhu na festival *Kekoporto / Portugieser du Monde 2013*, prvu takvu priredbu posvećenu portugiscu. Ocjenjivanje portugizaca predviđeno je bilo u podrumu glasovitog mađarskog proizvođača vina Jozsefa Bocka u Villanyju, a festival idući dan u Pečuhu.

Inače, svojedobno je, još i prije nego li su se Europom proširile manifestacije po vinskim sortama *du Monde* u Kutjevu pokrenuta slična inicijativa *du Monde* vezana dakako



Štand G.E.T. Reporta sa stalažom, kompjuterom i delikatesama izloženima i od Svijeta u čaši i MAM-VIN-a

uz Graševinu, i za ocjenjivanje je, zahvaljujući snažnom angažmanu prvenstveno Vlade Krauthakera, skupljeno poprilično uzoraka ne samo iz Hrvatske nego i iz susjednih zemalja, ali na žalost Kutjevčani nisu istrajali, nisu umjeli krenuti dalje od ocjenjivanja i napraviti komercijalni festival odnosno sajam na temu *Graševina du Monde...* Danas imaju Dane graševine, ali riječ je o priredbi posve lokalnoga tipa. Mogli bi se ponovno prihvatiti posla, prije nego li im netko drugi uzme ideju. Još lani iz Slovenije su počele stizati glasine da se tamo, u Štajerskoj, spremaju organizirati međunarodni festival graševine...

Zoltan Györfy na mađarskome štandu na sajmu Place2go uz portugizac 2011 iz Pečuha ponudio je na kušanje jedno zanimljivo vino proizvedeno također u okolini Pečuha od starih i oko Pečuha tradicijski uzgajanih kultivara Kadarka i Csokaszolo, proizvođač Zoltan Sabo nazvao ga je duhovito *Pecsi Csigaver*, kao pandan nazivu Egri bikaver, a dok riječ bikaver znači bikova krv, riječ csigaver znači – krv od puža!



Zoltan Györfy pozvao je na svjetsko prvenstvo portugizaca u Pečuhu



Degustacija proizvoda talijanske Emilije Romagne i, uz Rikarda Jankovića, ponude zagrebačkog restorana Les Ponts



Na sajmu je bilo dosta izlagača s Orijenta. Lijevo: atraktivne boje Indonezije. Desno, u šatoru pored Bočarskog doma bila je svojevrsna tržnica delikatesa (kulen, sir, dimljena riba, kolači, pekarski proizvodi...) s degustacijama u organizaciji proizvođača izravno ali i nekih zagrebačkih internacionalno ustrojenih ugostiteljskih objekata, primjerice uz Les Ponts nastupio je i restoran Maharadža Indijca Ratana Chaudharyja koji je sa svojim kuharima pokazivao kako se peče kruh u Indiji

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES U BRATISLAVI

Po prvi put jedno od najvećih i najznačajnijih ocjenjivanja vina – Concours Mondial de Bruxelles, stiže u neku zemlju s druge strane nekadašnje željezne zavjese. Od 10. do 12. svibnja 2013. odvijat će se u Bratislavi, glavnome gradu Slovačke. Očekuje se više od 8000 uzoraka vina i čak 320 članova ocjenjivačkog žirija. Logično je da se CMB širi iz područja zapadne Europe i na istočnoeuropske zemlje, naime upravo istok postaje sve značajnije tržište i za vino, i ne bi se trebalo čuditi ako neko od idućih izdanja CMB-a bude npr. u Poljskoj, Rusiji pa i dalje istočno, u Aziji. Ideja organizatora bila je, kad se odlučivao za Bratislavu, i to da se i bolje animiraju proizvođači toga dijela Europe da se uključe u ocjenjivanje kako bi stjecali bolji uvid u to gdje su zapravo sa svojim vinima u odnosu na vina drugih zemalja. Zasad inače najveći broj uzoraka na ocjenjivanje CMB pristiže

iz Francuske, Italije, Španjolske i Portugala, a od prekomorskih zemalja iz Južne Afrike, Čilea, Argentine i Australije. Posljednjih godina osjetno se povećao broj uzoraka iz npr. Češke, Slovačke, Mađarske, Hrvatske, Slovenije, Rumunjske, Bugarske, Moldavije, Turske, a popriličan broj medalja osvajaju upravo vina iz tih zemalja.

