





Piše: Tomislav Radić



Uz hrvatske vinare nastupilo je i pedesetak izlagača iz Francuske, Španjolske, Italije, Slovenije, Austrije, Srbije, BiH, Crne Gore i Makedonije, a uoči ulaska Hrvatske u EU na festivalu je održana radionica Hrvatsko vino u EU



in vino veritas

Vino u Gliptoteci

JOŠ ZA VREME, ZNAJ, POGANAH, STARIH GERKAH I RIMLJANAH, ZA VINO SE SVUDA ZNALO, TE SE O NJEM VEĆ PEVALO. (Mirko Bogović 1816-1893)

Ovogodišnji Zagreb Wine Gourmet Weekend brojem posjetitelja nadmašio je prošlogodišnje izdanje. Program koji su činile radionice sa svjetskim stručnjacima, filmske projekcije, izložbe, cooking show s vrhunskim kuharicama, zabavni večernji program uz 150 izlagača vina i delicija, zainteresirali su više od 6.000 posjetitelja u dva dana trajanja Zagreb Wine Gourmet Weekenda u prostoru Gliptoteke HAZU i Centra Kaptol.

Uz hrvatske vinare nastupilo je i pedesetak izlagača iz Francuske, Španjolske, Italije, Slovenije, Austrije, Srbije, BiH, Crne Gore i Makedonije. Uoči ulaska Hrvatske u EU na festivalu je održana radionica Hrvatsko vino u EU. Na okruglom stolu je uz domaće stručnjake Snježanu Blažić, Božicu Marković i Ivicu Matoševića, sudjelovao i predsjednik udruge Austria Wine Marketing Willi Klinger, koji je ohrabrio domaće vinare rekavši: „Nemojte se pribojavati EU, u Austriji se danas prodaje veći postotak domaćih vina no što je to bio slučaj prije ulaska u Europsku uniju.“

Ovogodišnji Zagreb Wine Gourmet Weekend uz vrhunska vina ponudio je i raznolike gastronomske doživljaje. Dvadesetak izlagača delicija ponudilo je specijalitete – od čokoladnih pralina, bakalara do vrhunskih pršuta. Uz sam izlagački program, na Zagreb Wine Gourmet Weekendu pripremljena je i Cooking Show Arena na kojoj je svim posjetiteljima omogućeno kušati vješto pripremljena jela.

Ovogodišnji gastronomski dio Zagreb Wine Gourmet Weekenda obilježile su chefice. Iako je dojam kako u svijetu vrhunske kuhinje žene čine manjinu, gošće ZWGW-a bile su chefice iz vo-

dećih restorana iz nekoliko zemalja. Iz Italije je stigla Silvia Baracchi, vlasnica i *chefica* toskanskog hotela "Il Falconiere", čija je kuhinja okrunjena i Michelinovom zvjezdicom. - Svojim gostima volim ponuditi jela koja se uvijek baziraju na izboru najboljih sezonskih namirnica. To su jela toskanske tradicije uz dozu inovativnih kreacija koje se izražavaju kroz novu prezentaciju, arome i okuse - kazala je gošća iz Italije, koja je svoju strast prema dobroj kuhinji naslijedila od roditelja. Osim vrhunskoj hrani obitelj Baracchi posvetila se i vrhunskim vinima koja, uz maslinovo ulje i povrće, proizvode na svom imanju, te njime obogaćuju ponudu restorana "Il Falconiere."

Ana Grgić, chef de cuisine hotela Esplanade Zagreb, kao temu svoje radionice izabrala je šparoge. Goste ZWGW Cooking Arene oduševila je svojim mousseom od zelenih šparoga s mariniranim lososom uz kremu od bijelih šparoga. Svježina i lakoća jela poput ovog dio je njenog osobnog potpisa koji je prepoznatljiv u jelovnicima hotelskih restorana, Zinfandel'sa i Le Bistrea, te Esplanade cateringa koje vodi.

Iako su kuharice odlično odradile svoje prezentacije i ove godine sve se to događalo u velikom neredu. Posjetitelji su ulazili i izlazili iz prostorije, a kod podjele hrane nastajala je gužva. Na takvim priredbama radionica treba početi u točno naznačeno vrijeme, a zaštitari nakon početka ne bi trebali puštati nove posjetitelje. Inače zaštitari su besposleno šetali Gliptotekom.

Ovaj festival vina privukao je 6.000 posjetitelja, na Vinistru dode 7.000, na jedini pravi festival vina Vino com u Esplanadu 8.000, a na Uskrsni ponedjeljak u Grčište, u Istru - 10.000. Prezentacija i kušanje vina traže pravi ambijent, a Gliptoteka to zasigurni nije. Ta nekadašnja tvornica kože u središtu Zagreba može biti muzej, ali ne i mjesto gdje se kuša vino, jer ispijanje vina je svečanost, a za to treba i adekvatan prostor. Zato se festivali vina održavaju u najboljim hotelima u Ljubljani, u Mariboru, u Beogradu, a u Zagrebu svakog studenoga u hotelu Esplanade. ■

U TOM ŽIĆU PUNOM BIJEDE, SAMO ČETR STVARI VRIJEDE: STARA DRVA ZA LOŽENJE, STARI ZNANCI ZA OPĆENJE, ZA ČITANJE STARE KNJIGE, STARO VINO ZA NEBRIGE. (Mirko Bogović - „Vinjage“)

Presscut d.o.o. -- Domagojeva 2, 10000 Zagreb, Croatia -- tel.: +385 1 4550 385, fax.: +385 1 4550 407 -- www.presscut.hr -- helpdesk@presscut.hr