

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME  
**VINISTRA**  
POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



www.vinistra.com  
www.vinistra.hr  
www.klaster-vinistra.hr

**Petak 13.05.2016./13:00 – 19:00 sati**

13:00 – 14:00 \* Svečano otvaranje 22.međunarodne izložbe Vinistra 2016.

14:30 – 15:15 \* **Vertikala bijelog istarskog blenda - Tomislav Plavša**

Mogu li se istarski bijeli blendovi i vina muškata ruža porečke nositi s vremenom? Tomislav Plavša predstavlja vertikale proizvođača čija imena ostaju tajna do same prezentacije! Koja su godišta dala najbolje od sebe, kako se nose s protekom vremena? Provjerite u vođenom kušanju i odaberite svog favorita!

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

15:00 – 16:30 \* **Stancija Kovačići**

U Rukavcu pored Matulja, mjestu gdje se miješaju planinski zrak s Učke i miris mora opatijske rivijere, smjestila se "Stancija Kovačići". Vinko Frlan, u dvostrukoj ulozi vlasnika i glavnog kuhara, odvažio se ostvariti svoju dugogodišnju pomno planiranu zamisao - potpuno obnoviti i prenamijeniti staru obiteljsku kuću s kraja 19. stoljeća u ugostiteljski objekt koji je dobio ime po nadimku Frlanove obitelji u kući kojih se nalazila kovačija (kovačnica). Frlan je sudjelovao u stvaranju avangardne hrvatske gastroscene čiju filozofiju i danas njeguje u svojoj Stanciji: od izbora svježih lokalnih namjernica i njihove vrsne obrade, do nepretenciozna, ali elaborirana stila posluživanja.

**Vinistra Gourmet**

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

15:30 – 16:30 \* **Vertikala vina muškata ruže porečke - Tomislav Plavša**

Mogu li se istarski bijeli blendovi i vina muškata ruža porečke nositi s vremenom? Tomislav Plavša predstavlja vertikale proizvođača čija imena ostaju tajna do same prezentacije! Koja su godišta dala najbolje od sebe, kako se nose s protekom vremena? Provjerite u vođenom kušanju i odaberite svog favorita!

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

17:00 – 18:00 \* **Istarski sir uz istarsko vino**

U istarskoj tradiciji sir je često i nepravedno bio samo privjesak pršutu, bio je prisiljen dijeliti pladanj s drugim delicijama i tako zatamiti svoje potencijale. Uz sireve iz vrlo zanimljive i raskošne proizvodne palete mljekare i sirane Latus iz Žminja predlažemo vam odvažno enogastronomsko istraživanje na razmeđu tradicionalnog i modernog: pokušajmo različite istarske sireve sljubiti s različitim stilovima istarskih vina, na način koji možda i nećete očekivati. Moderator: Davor Šišović.

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

---

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME  
**VINISTRA**  
POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



www.vinistra.com  
www.vinistra.hr  
www.klaster-vinistra.hr



---

## Subota 14.05.2016./11:00 – 19:00 sati

11:30 – 12:30 \* **Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreč**

***Mala sala***

12:30 – 13:30 \* **Pazinski cukerančić i malvazija središnje Istre**

Pazinski cukerančić tradicijska je slastica Pazinštine i središnje Istre za koju je nedavno pokrenut postupak za uvrštenje u popis nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske. Cukerančića ima i u drugim dijelovima Istre (u nekima ih doduše u tradiciji uopće nema), ali na Pazinštini su oni specifični i posebni po sastojcima, po načinu oblikovanja, a ponajviše po tome što se odmah nakon pečenja umaču u vino, i to izričito u malvaziju, i zatim u krupni šećer. Cukerančići su nekoć bili tipična svatovska slastica, no danas ih nude i u agroturizmima i konobama, na svim većim feštama kroz godinu, pa i u slastičarnama i pekarama. U ovoj radionici otkrivamo kako se pazinski cukerančić slaže s različitim stilovima malvazija isključivo iz središnje Istre, dakle iz zajedničkog zavičaja. Moderator: Davor Šišović

***Velika degustacijska sala***

***Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.***

13:00 – 14:00 \* **Vinska omotnica – nacionalni program pomoći u sektoru vina**

Kroz Nacionalni program pomoći u sektoru vina, 2014 – 2018, postoje 3 Mjere (VINSKE OMOTNICE) kroz koje vinari mogu povlačiti sredstva, uglavnom kroz postotak financiranja od 50 % za restrukturiranje i konverziju vinograda, investiciju u vinarije i marketing vina te promidžbu na tržištima trećih zemalja. Loša iskorištenost ovih sredstava posljedica je nedovoljne informiranosti o mogućnostima financiranja. Koji su ciljevi ovih mjera, tko su prihvatljivi korisnici, kolika su ulaganja potrebna te koja je visina potpore saznajte na edukativnom predavanju poduzeća Parentium konzalting d.o.o.

***Mala sala***

13:00 – 14:30 \* **Zaboravljena Dalmacija – Bistro NoStress, Split**

Mediteranski gradovi uvijek su nešto nalik teatru, tu se mimoilaze i dovikuju bogati i siromašni, ugledni i neugledni, moćni i nemoćni, mudraci i lude, a ovo ovdje, NoStress, je

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME  
**VINISTRA**  
POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



www.vinistra.com  
www.vinistra.hr  
www.klaster-vinistra.hr

svečana loža toga vedrog teatra. (Ante Tomić). Iz 'najlipšeg grada na svitu' na Vinistru donose malo splitskog štira i nude 'uživanje u delicijama koje Vam zadovoljavaju sve receptore čula, te ispunjavaju dušu životnom radošću.'

**Chef Hrvoje Zirojević & Toni Boban ; sve u režiji Bistro NoStress Split vlasnika Žane i Željka Alfirević.**

**Vinistra Gourmet**

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

**14:00 – 15:00 \* WoW - Muškati Istre – vina za sve prilike**

Istarski muškati, vina s afrodizijačkim svojstvima, predstavljeni kroz damske oči. Naše WoW djevojke će nas, uz Gianfranca Kozlovića, predsjednika udruge VINO MOMMILIANUM (koja se bavi zaštitom i promocijom muškata momjanskog) te druge goste, provesti kroz degustaciju različitih muškata – od suhog do slatkog! Muškati Kozlović, Kabola, Poletti, Degrassi, Benvenuti, Damjanić, Geržinić i Laguna odnosno muškati momjanski, žuti, bijeli i ruža. Upoznajte i kušajte muškate Istre koji izazivaju vatromet okusa i mirisa. Moderiraju: Sanja Muzaferija, Jelena Šimić Valentić, Alena Stuparić

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**15:30 – 16:30 \* Ravalico – 30 godina etikete!**

Odanošću lozi i ljubavi prema vinogradarstvu, obitelj Ravalico tradiciju dužu od sto godina prenosi s koljena na koljeno. Svaka nova generacija na čelu vinarije održala je i usavršila proces proizvodnje u vlastitim podrumima, čuvajući pritom stoljetnu obiteljsku tradiciju vinogradarstva, smještenu u Novoj Vasi pokraj Brtonigle. Vinogradarska strast, koja ujedinjuje obitelj kao i pažnja prema svakom grozdu i svakoj lozi, održala se do danas na sinovima Bruni ml. i Gianniiju koji su četvrta generacija obiteljske tradicije Ravalico. Vinarija Ravalico je etiketu, koju krase toranj crkve Nove Vasi, na boci imala još 1986. godine. Povodom 30. godišnjice tiskanja etikete pozivamo vas na degustaciju vina Ravalico.

Moderator: dr.sc. Igor Palčić

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**16:00 – 17:30 \* Bacchus – restaurant i lounge bar, hotel Laguna Parentium**

Osim mediteranskog ozračja hotel Laguna Parentium, u resortu Zelena laguna, raspolaže među svojim vrhunskim sadržajima i odličnom gastronomskom ponudom. Restoran i lounge bar Bacchus priprema vrhunski slijed po izboru chefa sljubljen s četiri vrhunska vina istarskih proizvođača.

**Vinistra Gourmet**

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

**17:00 – 18:00 \* Četiri zemlje – Quattro terre**

Mjesto Brtonigla jedinstveno je po tome što leži na četiri vrste tla – crnom, sivom, bijelom i crvenom, što proizvodima ovog područja daje jedinstvenost. Cilj projekta Četiri zemlje razvija vrednovanje posebitosti različitosti senzornih karakteristika vina koje nastaju na ovom području istom vinifikacijom. Vina sa četiri zemlje prepoznatljiva su u odnosu na ona s drugih područja, a mogu se kušati uz stručno vodstvo! Uvod i prezentacija projekta dr.sc. Mario Staver, dr.sc. Igor Palčić i dr.sc. Sandi Orlić, a Filip Savić – sommelier prvak Hrvatske

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME

# VINISTRA

POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



www.vinistra.com  
www.vinistra.hr  
www.klaster-vinistra.hr

– provest će nas kroz degustaciju vina i kušanje četiri autohtona kvasca na malvaziji i teranu, berbe 2015.

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**



---

## Nedjelja 15.5.2016./11:00 – 19:00 sati

11:00 – 12:30 \* **Kratki enološki tečaj za ugostitelje** – zatvorena radionica rezervirana za prijavljene ugostitelje

Od trenutka sadnje grožđa do arhiviranja vina enolog je taj koji kreira vino, te mora poznavati svaki segment kako vinarstva tako i vinogradarstva da bi s lakoćom mogao djelovati u svom području. Enolog je uključen u sve procese koji se događaju kod vina što znači da mora imati znanja i s područja kemije, biologije i srodnih znanosti. Rukovanje buteljama, priprema vina za serviranje, poznavanje čaša i ostalog potrebnog pribora, osnove serviranja pojedinih tipova pića samo se neke od obveznih vještina sommeliera. Zajedničkom suradnjom porečkog Udruženja obrtika, Odjela za poljoprivredu Veleučišta u Rijeci i Hrvatskog sommelier kluba organiziran je ovaj kratki tečaj za akreditirane ugostitelje. Moderatori: dr.sc. Mario Staver i Alena Stuparić (HSK)

Rezervacije događanja [info@uoporec.hr](mailto:info@uoporec.hr).

**Velika degustacijska sala**

13:00 – 13:30 \* **Zaštita i promocija domaćih poljoprivrednih proizvoda s primjerom Hrvatske poljoprivredne agencije**

Hrvatska poljoprivredna agencija je institucija s dugogodišnjom tradicijom u poljoprivredi Republike Hrvatske koja i danas provodi čitav niz mjera i aktivnosti u okviru različitih zakonskih akata iz područja poljoprivredne proizvodnje. mr.sc. Dubravka Živoder, načelnica Odjela za tržište i marketing poljoprivrednih proizvoda u HPA.

**Velika degustacijska sala**

13:00 – 14:30 \* **Restoran Navis**

Kažu da gurmani tri puta uživaju u hrani: prvi put kad vide hranu, drugi put kad osjete njezin miris te treći put kad ju kušaju – opatijski restoran Navis pruža vrhunski gourmet doživljaj svakom gostu. Smješten na samoj hridi prelučkog zaljeva, Navis nudi čarobna atmosferu: dok vam poglede mami kvarnerski arhipelag koji ponosno krasí pučinu, vaše nepce čeka posebno iznenađenje. Inspiriran najkvalitetnijim sastojcima mediteranske i

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME  
**VINISTRA**  
POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



www.vinistra.com  
www.vinistra.hr  
www.klaster-vinistra.hr

kontinentalne kuhinje, upoznat ćete se s genijalnim i maštovitim idejama pretočenim u inspirativni menu sastavljen od sezonskih i lokalnih namirnica. Pažljiv odabir sastojaka i čarobna kulinarska interpretacija chefa kuhinje rezultiraju vrhunskim gastro užitkom.

**Vinistra Gourmet**

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

14:00 – 15:00 \* **Plavac mali u 6 slika - vođena degustacija vina od sorte plavac mali iz berbe 2011. iz 6 različitih vinogorja**

**Moderatori: Zoran Pejović & Jo Ahearne MW**

Zoran Pejović, vlasnik wine bar Paradox i restorana Paradigma te Jo Ahearne, MW predstaviti će regiju gosta Vinistre – Dalmaciju. Ova će degustacija, kroz plavac mali predstaviti vina renomiranih vinara s najboljih položaja regije; podrume Miloš, Rizman, Dubrovački Podrumi, Stina, Vicelić, Tomić.

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

15:30 – 16:30 \* **Slobodno vino, prvo hrvatsko vino bez dodanih sulfita na hrvatskom tržištu** - Sandi Paris i dott. Paolo Pinesci prezentiraju vino Lunika

Uvijek je izazov zaštititi vino i pustiti ga na tržište, a da se u njemu zadrži što je više moguće prirodnih sastojaka. Napraviti i komercijalizirati vino bez dodataka sulfita gotovo je nemoguća misija. Međutim u suradnji s prirodom, znanjem, iskustvom te iznad svega srcem, to je postalo moguće.

**Velika degustacijska sala**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

16:00 – 17:30 \* **Iz školske kuhinje - Srednja škola A. Štifanić – Poreč**

Ugled ugostiteljskog objekta ovisi o razini kvalitete i obuke zaposlenog kuhara, posebice ukoliko je taj kuhar spreman svojim gostima ponuditi vrhunska jela. Ugostiteljsko posluživanje uz kvalitetu pruženih usluga jedno je od najvažnijih i najupečatljivijih dojmova za gosta. Kvaliteta ljudskog kapitala određena je kvalitetom obrazovnog sustava, ulaganjima u obrazovanje i participacijom u obrazovanju. Svjesni potrebe za kvalitetnim kadrom u turizmu i ugostiteljstvu, udruga Vinistra, u suradnji s Turističko - ugostiteljskom školom Antona Štifanića, odlučila je pružiti učenicima škole priliku da aktivno sudjeluju u eno - gastronomskom dijelu programa ovogodišnje Vinistre. Na ovaj način želimo učenicima omogućiti da radeći uz vrhunske profesionalce uče o pravilima i tajnama profesije za čije se obavljanje školuju ali i razviti svijest o nužnosti nastavka edukacije po dovršetku redovnog školskog programa u cilju stjecanja vrhunskih kompetencija na području svoje struke. Podržite ih i vi!

**Vinistra Gourmet**

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

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

Tradicionalni memorijal posvećen Andriji Šipetiću Demianu, jednom od pokretača ove ideje održava se osmi put zaredom; događaj koji sljubljuje istarske biske, kubanske cigare i stare prijatelje.

**Terasa dvorane Žatika**

**Participacija iznosi 100,00 kn, plaća se na ulazu događaja.**

---

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA  
VINA I VINARSKJE OPREME

# VINISTRA

POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.



[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com)  
[www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr)  
[www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



---

**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 2016.**

**Moguće su izmjene programa.**

**Subota 21.5.2016.**

**Vinistra Golf Cup**

Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija

