

nas u Hrvatskoj u prvoj polovici rujna, prinos mu je malen do srednji, zanimljivo je da je to sorta koja se ne može, kao druge, natjerati na visoku rodnost, jer, jednostavno, ne kreće s viškom ostavljenih pupova, ili oprhne. Mora se brati isključivo u punoj zrelosti jer samo kad nakupi mnogo sladora u stanju je pružiti istinsku kakvoću vina. Grožđe je kad je zrelo vrlo, vrlo slatko, i rado se njime slave ose, ptice, divlje svinje.

Traminac crvani
Crtež: Greta Turković



SVOJSTVA

Vino od Traminca je s vrlo izraženim aromama koje ponajviše upućuju na cvijeće, primjerice latice (divlje) ruže, gardeniju, pa med, bijelo i žuto domaće te egzotično voće, od začina idu u pravcu muškata, muškatnog oraščića. S obzirom da Tramincau kao aromatičnome vinu pristaje slast u okusu, najčešće ga i susrećemo s ostatkom neprovreloga sladora, a količina ovisi o tipu.



Mlađi traminac Korpulentniji i odležani traminac dozrijevan u bačvi (ci) slatko i desertno, predikat

JELO I SERVIS

Vino od Traminca uglavnom se poslužuje ili sâmo, kao meditativno, ili uz pikantne zrele sireve, odnosno uz slatki desert - kolače s ne preslatkom kremom ili kolače s orasima, na završetku obroka. Traminac će lijepo prijati i kao aperitiv, a ako je gusja pašteta predjelo, tada je prikladan onaj s ostatkom neprovrela sladora.

U najnovije vrijeme više proizvođača Traminac radi i u kategoriji suhoga, ali on je i takav ipak sa stanovitom slašću što proizlazi iz njegovih moguće visokih alkohola i ekstrakta te iz načina dozrijevanja. Takav Traminac u, po sadržaju sladora, suhoj varijanti vrlo se lijepo sljubljuje uz jela što nisu u kategoriji deserta, konkretno uz slane savijače i pite od sira te blaži kozji i ovčji sir kao predjela, i uz jače i specifično začinjena glavna jela od ribe i mesa. 🍷

**PRESTIŽNI IZLOG ENO-GASTRO
EKSKLUZIVE**



**KURHAUS:
LJEČILIŠTE –
VINOM!**

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

**BAKHOVA POSEBNA SELEKCIJA NA JEDNOME
MJESTU: 336 NAJBOLJIH TALIJANSKIH PROIZVOĐAČA
PLEMENITE KAPLJICE, 126 POMNO IZABRANIH IZ
SVIJETA, 35 ČLANOVA UNION des GRANDS CRUS
de BORDEAUX, MALBEC IZ NAJVIŠEG I RIZLING IZ
NAJSTRMIJEG VINOGRADA, BURA-MRGUDIĆ I SAINTS
HILLS IZ HRVATSKE...**



Meranski međunarodni festival plemenite kapljice i gastronomskih specijaliteta smotra je - i prilika! - koju proizvođač/ponuđač, te ozbiljni vinski trgovac, ugostitelj i gourmet ne propuštaju: riječ je o jednom od najekskluzivnijih i najelegantnijih eno-gastronomskih događanja u Europi.



Palača Kurhaus u središtu Merana, uz rijeku Passirio, pozornica prestižnog vinskog festivala. Pored povijesne građevine, nekad lječilišnog centra, postavljen je nedavno ovaj golemi kameni grozd, kao simbol tijesne veze Merana i plemenite kapljice.



U najvećoj dvorani zgrade, gdje su smješteni pretežito proizvođači iz Pijemonta (barolo, barbaresco, barbera...), Južnog Tirola i Trentina te Franciacorte (pjenušci), pa Furlanije: ponuđačima malo ipak prenatrpano, a posjetitelja mnogo, u subotu i nedjelju bila je tu prava košnica...

Manifestacija, koju je osmislio **Helmuth Köcher**, danas njen direktor, te koja je pod pokroviteljstvom Grada Merana, ima snažnih osam tehničkih sponzora i 20 institucija kao sponzora, 20 partnera za promociju i 14 partnera u medijima javnog informiranja, postala je eto i punoljetnom, ove godine proslavila je i 19. rođendan. U Kurhausu, povijesnoj zgradi nekadašnjeg termalnog lječilišta u središtu grada Merana, te u golemom šatoru pored, svoje su uratke prezentirali proizvođači i ponuđači najboljih vina i delicija iz cijeloga svijeta, pa i iz Hrvatske, zatim proizvođači manufakturnog piva, izvrsnih jakih pića svih vrsta, svoje su vještine i umijeća uz štednjak pokazivali vrhunski šefovi kuhinje, a, kao novost, predstavili su se sa svojom eno-gastro i šire turističkom ponudom i elitni vinski hoteli.

Palača Kurhaus ugostila je ove godine u sekciji Vino 462 talijanskih i stranih vinskih kuća, posebno je, u programu Bio-Dynamica, nastupilo pedesetak njih što rade na biodinamski način, u sekciji Culinaria odnosno kulinarika bilo je 90 manufakturnih proizvođača raznih delikatesa, došlo je 15 kuća znanih po destilatima, 10 obiteljskih pivovara, 10 vinskih hotela. Proizvođači i proizvođači pažljivo su prethodno selekcionirani, sve s ciljem da ono što se publici tu predstavi – ulaznica je bila po cijeni od 85 eura u subotu, 80 eura

u nedjelju i 70 eura u ponedjeljak, ulaznica za dva dana 125 a za tri dana 160 eura - bude doista na najvišem mogućem nivou. Izlagači se selekcioniraju po kakvoći svojih proizvoda i usluge (ponude), konkretno kod vina, na primjer, na izlaganje i degustaciju na vinski se salon propuštaju samo ona što na prethodno provedenim vrednovanjima stručnjaka dosegnu propisani minimalni bodovni prag od najmanje 85 od 100 mogućih bodova, te, dakako, više.

PREZADOVOLJNI MRGUDIĆ I TOLJ

Marija Mrgudić na festival u Merano dolazi kao izlagač evo četvrti put, a **Ernest Tolj** sa svojim Saints Hillsom je debitant. I Marija, koja je iz Alto Adigea/Južnog Tirola produžila za Zürich da bi se na štandu uvoznika Vallis aurea našeg **Josipa Blaževića** predstavila na tradicijskom sajmu Expovina na brodovima na ciriškom jezeru, i Ernest kazali su za **Svijet u čaši** da su vrlo su zadovoljni što su bili nazočni na meranskom festivalu.

- Nužan je kontinuitet. Posjetitelji vas trebaju zapaziti, otkriti, a to dakako traje. Tako da nisam sigurna da su Istrani pravilno postupili što su ove godine odustali od dolaska. Ove godine došlo je za naš stol doista mnogo, i to nama kao ponuđačima vrlo interesantnih posjetitelja, a dosta njih i propitalo se za vina iz godišta koja sam donijela kad sam došla prvi put. Imala sam kontakte s puno uvoznika i distributera vina iz

Austrije i Njemačke, na dobrom sam putu da se i ostvare poslovi s nekima od njih. Neke sam poslove ovdje u Meranu i uspješno zaključila, primjerice s jednim uvoznikom koji je iz Londona došao na meranski festival, tako da bi već uskoro prvi izvoz trebao krenuti za Englesku – rekla je Marija Mrgudić, koja je inače najavila skorašnje druženje s vinskim trgovcima, sommelijerima i novinarima kod nje na Pelješcu, uz kušanje vina od Zinfandela iz prve berbe (2009.) iz njenog novog vinograda. To vino nije još predviđeno za tržište, poslužit će tek da se pokaže što Zinfandel/Crljenak daje na Pelješcu i na posjedu Bura-Mrgudić.

Ernest Tolj navodi da je u Meranu našao distributera iz Italije. Tolj je nedavno izašao s prvim svojim vinima, bijelime iz Istre pod nazivom Nevina - mješavina chardonnaya i malvazije, prva berba bila je 2008., sad je aktualna 2009, dok prvi Dingač, iz 2008., tek sada treba u redovnu prodaju. Tolj ga međutim više od pola godine, od Londonskog vinskog sajma ovoga proljeća, predstavlja novinarima i vinskim trgovcima. Ernest Tolj je inače trenutno među hrvatskim proizvođačima plemenite kapljice jedan od najagilnijih promotora vina, posebice u inozemstvu, čak i preko Velike bare gdje je bio neposredno prije Merana.

- Neki prijatelji i poznanici govorili su mi da je nastup u Meranu za nas Hrvate s poslovnog aspekta gubljenje vremena, ali eto ja sam se uvjerio u suprotno. Ovamo kao posjetitelji dolaze mnogi sommelijeri, kuhari, ugostitelji i distributeri da se upoznaju s novim berbama vina poznatih im vinara ali i s novim imenima na vinskoj sceni. Uz naš stol zaustavilo se vrlo mnogo sommelijera i kuhara koji su, kako sam porimjetio, išli u paru i tražili nova vina što bi ih uvrstili na svoje vinske karte ili predložili vlasniku lokala da to učini, potom bi, kad bi naišli na nešto drugo, zanimljivo, dovodili na kušanje i druge kolege ugostitelje i ovdašnje ditributere. Kod mene svi su posjetitelji bili oduševljeni s Dingačem 2008, ali jako im se, sudeći po reakcijama, dopala i Nevina 2009. I tako je, eto, došlo do sklapanja posla s talijanskim distributerom. Inače, prije nego li sam se uputio na promidžbene aktivnosti u svijet dobro sam se pripremio, naime u Mainzu u Njemačkoj imam skladište za vino za Europsku uniju, što znatno olakšava stvari i zasigurno je i to pomoglo da se talijanski uvoznik bez puno promišljanja odluči za moja vina – izjavio nam je Ernest Tolj. ■

Iz Italije su ove godine izabrana vina 336 proizvođača, a iz inozemstva kapljica od nekih 126 vinskih kuća, od tih samo su dvije ove godine bile iz Hrvatske, konkretno vinarija **Saints Hills** s istarskim i pelješkim posjedom **Eresta Tolja** i posjed **Bura-Mrgudić** s Pelješa.



Naši u Meranu ove godine: Marija Bura Mrgudić i Ernest Tolj, u prezentaciji je pomagala istarska sommelijerka Aileen Orlić

Uz Postup Mare i Dingač Bura za stolom gdje je bila smještena **Marija Mrgudić** kušati su se mogla i vina od **Vedrana Kiridžije** (Dingač) i **Mate Antunovića** (Postup), što ih je Marija donijela sa sobom. Uz Mariju Mrgudić vidjeli smo i istarsku sommelijerku **Aileen Orlić**, koja se trsila prezentirajući, na nekoliko jezika, ne samo spomenuta pelješka vina nego i maslinovo ulje Šibiba iz Istre.

Prijašnjih godina, inače, hrvatska delegacija bila je vrlo brojna, u većem su broju sudjelovali Istrani, koji su sada procijenili da im je bolje snage i sredstva usmjeriti na marketing prema nekim drugim stranama.

Italija je na toj trodnevnoj manifestaciji bila zastupljena sa svim svojim vinorodnim regijama, konkretno **Abruzzo, Alto Adige/ Südtirol, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto**, od drugih država, uz već spomenutu Lijepu našu, stigli su, od susjeda nam, Srbija i Slovenija, zatim vrlo atraktivni Francuzi – **Union des Grands Crus de Bordeaux, 35 châteaux** iz

vinogorja **Haut Médoc, Margaux, Médoc, Pauillac, Pessac-Léognan, Pomerol, Saint Estèphe, Saint Julien, Saint-Émilion Grand Cru, Sauternes et Barsac**, pojavili su se **Argentina, Austrija, Indija, Novi Zeland, Portugal, Španjolska, Švicarska, Južna Afrika, Mađarska...**

SLOVENCİ: NAJBOLJI CRNJAK STAROGA SVIJETA

Slovenska ekipa u Meranu bila je dosta brojna, ali u ponešto izmijenjenom sastavu u odnosu na onaj koji je više godina i od početka stalno dolazio ovamo. Od istinskih veterana meranskih nastupa bili su **Marjan i Valerija Simčič** iz Goriških brda. Valerija Simčič veli da je za njih jako dobro dolaziti ovamo i prezentirati vina, jer imaju uvoznike u Italiji i ovo je lijepa prigoda pokazati im nove berbe i općenito novitete. A jedna od i te kako bitnih novosti s kojom su se mogli podičiti internacionalnoj publici bila je ta da je nedavno znani britanski vinski pisac **Steven Spurrier** u reviji *Decanter* Simčičev Pinot noir 2007 selekciju progasio najboljim crnim vinom Staroga svijeta! Čestitamo!

Danilo Steyer, majstor za traminac iz okolice Gornje Radgone, koji u Merano dolazi već šest

BUMBAR

VELIKI IZBOR STAKLENIH
BOCA ZA VINO,
PJENUŠKE, ZESTOKA
PICA, LIKERE,
ULJA...



Trgovina i usluge d.o.o., Zagreb, Bumbarov put 1
10431 Sv. Nedelja, Novaki,
Tel.: 01/ 3323-412, 01/3323-413
Fax: 01/ 3323-377, E-mail: info@bumbar.hr
Web: www.bumbar.hr

STAKLENA AMBALAŽA



Bolje prazna boca nego boca bez etikete



Studio za vizualne komunikacije nudi vam kreativna rješenja za vaše etikete, oglase i ostale tiskane materijale, kataloge, brošure, plakate, usluge dizajna i prijeloma časopisa i monografija.

Da bi naši zajednički projekti bili producirani kvalitetno i profesionalno, nudimo vam uslugu vrhunskog fotografiranja u našem foto studiju te organizaciju i nadzor tiska naših rješenja.

Uz navedene kategorije grafičkog dizajna nudimo vam dizajn ambalaže odnosno packaging kao i rješenja za prezentaciju vaših proizvoda u prodajnim prostorima.

Kontaktirajte nas i zatražite uslugu koju ćemo prilagoditi baš vama.

HANDSTUDIO
vizualne komunikacije 

Sveti Duh 9 • 10000 Zagreb • tel./fax: +385 1 2440 266, 2440 267 • www.handstudio.hr

godina i koji također već ima zastupnika u Italiji, u Trstu, vrlo je zadovoljan ovogodišnjim izdanjem manifestacije jer da se sada susreo s vrlo mnogo uvoznika i distributera, kao da ih je bilo dosta više nego prethodnih godina, oni su, po Stayeru, činili možda i do 30 posto posjeta, predstavnici podruma Brda iz Goriških brda veli da je veliki interes pokazan za vino od Rebole i Furlanskog tokaja, a **Uroš Bolčina** iz kuće Guerila te predstavnik kuće Dveri pax potvrđuju visoku nazočnost osoba ugostiteljstva i vinske trgovine. ■



Valerija i Marjan Simčić pokazali su se kao proizvođači sa snažnim pedigreeom: njihov Pinot noir 2007 selekcija proglašen je nedavno u Decanteru najboljim crnim vinom Staroga svijeta! Simčić je u Meranu promovirao svoje novo vino: merlot iz linije opoka

ALEKSANDROVIĆ: TRIJUMF, HARIZMA, REGENT

Božidar Aleksandrović stigao je u Merano po prvi put ove godine. Popratila ga je nedavno osvojena zlatna medalja za vino Regent 2007 (merlot i cabernet sauvignon po 50 posto, 12 mjeseci barriquea i 12 mjeseci velike bačve) na ocjenjivanju *Emozioni dal Mondo: Cabernet e Merlot insieme 2010 u Bergamu*. Aleksandrović godišnje proizvodi 300.000 boca, a vina su označena ne sortama nego nazivima poput Trijumf (sauvignon 85 posto, bijeli pinot i rajnski rizling po 15 posto), Harizma (chardonnay), Varijanta Oplenac (rose, razne sorte, najprodavanije vino kuće!), Trijumf noir (crni pinot) te, spomenuti, Regent...

- Osobito mi je drago da sam tu, velikim uspjehom smatram već to da su nas prihvatili kao izlagača, s obzirom da organizator provodi strogu selekciju po kvaliteti. Zadovoljan sam i stoga što smo upravo ovdje našli uvoznika za Rumunjsku i za Skandinaviju! Posjetitelji su bili ugodno iznenađeni s našim vinima, mnogi nisu

ni znali da se i u Srbiji proizvodi vino. Srbija je počela s akcijama promidžbe svoje kapljice, mi već dvije godine imamo krovno udruženje vinogradara i vinara koje se sada sve više pokazuje kao ravnopravan sugovornik državi oko budućnosti vinske grane u Srbiji. Nagovaramo državu da odvaja više sredstava za poticaje za sadnju trsja i opremanje vinskih podruma te za razvoj manjih vinogradarsko-vinarskih gospodarstava, koji, nakon kraha velikih kuća, trebaju biti uzdanica srpske vinske produkcije. Sad je takvih manjih vinskih kuća u Srbiji nekih 50, a od velikih na životu je ostala samo jedna, Rubin – rekao je za Svijet u čaši Aleksandrović. ■



Iz Srbije je, po prvi put, u Merano kao izlagač stigao Božidar Aleksandrović, na slici s Goricom Tanasijević

Najhitrije nestajao - Château Angélu!

Mamac za posjetitelje bili su, uz niz châteaua od imena iz Bordeauxa, i neki glasoviti proizvođači iz Burgundije, pa proizvođači šampanjca, ali i rajnskog rizlinga iz rajnske oblasti u Njemačkoj, Alsacea u Francuskoj i Wachaua u Austriji, uglavnom prezentirani preko talijanskih uvoznika i distributera.

Od Bordožana stigli su **Château Cantemerle, Brane Cantenac, Giscours, Pichon Longueville, Pontet Canet, Smith Haut Lafitte, Gazin, Phélan Ségur, de Pez, Haut Brion, La Gaffelière, Suduiraut, Domaine de Chevalier** itd, pozvani da nastupe od *rizlingaša* su Wittmann, Dönnhoff, Dr. Bürklin-Wolf, Schloss Johannisberg, Von Schubert Maximin Grünhaus, Egon Müller-Scharzhof, J.J. Prüm, Reichsrat von Buhl, Fritz Haag, Heymann-Löwenstein, Künstler, Dr. Loosen, Egon Müller, Müller-Catoir, von Othegraven, Ökonomierat Rebholz i Johann Ruck, iz Alsacea **Domaine Zind Humbrecht, Maison Trimbach, Domaine Weinbach**, iz Wachaua **Knoll, Prager, FX Pichler i Hirtzberger**. Toliko sjajnih imena i etiketa na okupu na jednome mjestu!

A u kategoriji *Exotic* organizator se pobrinuo omogućiti posjetiteljima i kušanje kapljice iz Indije, te vina od grožđa iz najvišeg – do čak 3111 m nad morem, i najstrmijeg – 67 %, vinograda u Europi! Najstrmiji je vinograd u vlasništvu obitelji Oster iz Mosele. Domaćin za stolom i enolog **Walter J. Oster** ponudio je



Prof. Ivan Dropuljić, direktor eno-gastro festivala Zagreb Vino.com, u Meranu razgovara s Remijem Edangeom iz znane bordoške kuće *Domaine de Chevalier* a vezano uz prezentaciju vina tog člana *Union des Grand crus de Bordeaux* na njegovoj manifestaciji krajem studenoga u Esplanadi u Zagrebu



Château Angélus prezentirao su Jean-Bernard Grenié i supruga mu Hélène Grenie de Bouard. Vina tog proizvođača potrošila bi se u oba dana nastupa Union des grand crus de Bordeaux najprije od svih u dvorani, što i više nego dovoljno govori o njihovoj kakvoći. Uz to što je oduševljeno kazao kako je berba 2010. u bordoškome kraju bila sjajna po kakvoći, Grenié nam je otkrio i jednu novost vezanu uz marketing: Château Angélus jedan je od prvih, ako ne i prvi, iz bordoškoga područja koji svoj internetski portal već nudi prilagođen i za iPad



nekoliko vrlo lijepih, osobito skladnih i elegantnih rizlinga – Bremmer Calmond 2009 Riesling trocken, 12,5 vol % (maloprodajna cijena 12,80 €), zatim Neefer Fannenberg 2009 Riesling, 12,5 vol % (polusuhi – 10 g/lit neprovrela sladora, sjajan!) i Ediger Elzhofberg 2009 Riesling feinherb, te - gle, u Moseli! - i jedan crnjak od Cabernet sauvignona.

Iz najvišeg vinograda u svijetu, a to je u Argentini, u regiji Salta na sjeverozapadu zemlje i tek nešto više od stotinjak kilometara daleko od Ekvatora, izvanredno vino je ponudila kuća **Colomé**. Vina su bila od sorata Torrontes (bijelo, 2009, vinograd na visoravni na 2200 metara visine,) i Malbec (vinogradi na visoravni na 3000 do 3011 metara nadmorske visine, pjeskovito tlo s udjelom ilovače i vapnenca, Malbec redovan 2008, 15 mjeseci u francuskom barriqueu, 14,5 vol %, te, u kategoriji više, Malbec 2007 Reserva, loza stara više

od 100 godina, 90 posto Malbeca i 10 posto Cabernet sauvignona, 24 mjeseca u barriqueu, 15,9 vol %, ukupno napunjeno 6000 boca, maloprodajna cijena 40 eura po butelji).



Zajedno, uz isti stol: smalbecom - Julia Schreger iz argentinske Bodege Colomé, proizvođač vina iz najvišeg vinograda na svijetu (3000 m), te, s rajnskim rizlingom - Walter J. Oster iz Weinguta Oster u Moseli, proizvođač vina iz najstrijemijeg (67 posto) vinograda u Europi.

Što se tiče vina iz Indije, riječ je o vinima gdje svoje prste u produkciji ima nezaobilazni **Michel Rolland**, to su Viognier 2009 i Cabernet Shiraz 2009 iz inoksa, te Cabernet sauvignon 2008 Reserve iz tonneaua, kao proizvođač naveden je **Grover Vineyards – Rolland Collection**, a kao vinorodno područje Nandi Hills (obronci brežuljaka Nandi).



Naravno da vinski festival u Meranu ne može bez hrvatskog sommelijerskog šampiona! Claudio Jurčić, inače uposlen u opatijskom restoranu Bevanda, zadržao se na kušanju barbaresca kod Angela Rocche i njegove kćerke, s vrlo cijenjenog posjeda Albino Rocca iz Barbaresca

Ove godine u Meranu je promovirano novo izdanje jednog od značajnijih vinskih vodiča u Italiji, to je Guida ai migliori vini d'Italia 2011 od **Marija Bussoa**, u izdanju talijanskog Touring Cluba.



NAŠI U ITALJI, TALIJANI KOD NAS

Ove godine u Meranu je promovirano novo izdanje jednog od najznačajnijih vinskih vodiča Italije – *Guida ai migliori vini d'Italia 2011*. Ali, u Meranu su se mogli vidjeti i najugledniji talijanski proizvođači čija su vina ove godine i lani prezentirana u našem Potrošačkom putokazu, s priznanjima za kvalitetu dodijeljenima im za njih od revije **Svijet u čaši**. Tu su: **Davide Voerzio**, s posjeda **Roberta Voerzija** iz Pijemonta (barolo, barbera), zatim **Piero Palmucci** s posjeda **Poggio di Sotto** iz Montalcina (brunello) te **Bettina Bertheau** s kolegicom s posjeda **Castello del Terricio** (supertoskanci) iz Toscanne, **Girolamo Dorigo** s kćerkom iz okolice Udina (pignolo i drugi crnjaci), te supruga i kćerka **Michelea Moschionija** s posjeda Moschioni, Furlanija. S gospođom i gospođicom Moschioni u razgovoru je naš znani vinski uvoznik i distributer **Gordan Mohor** iz zagrebačkih MIVA-e i Mohor-Trgovine.. ■





U velikome šatoru pored zgrade Kurhaus prezentirana je hrana – razne delicije, ali ove godine uređenost ambijenta i način ponude te kao rezultat toga i komunikacija s posjetiteljima nisu nam se učinili tako atraktivnima kao prije.

U kuharskome programu, u meranskoj Gourmet Areni svaki su se dan prezentirali kuhari članovi Udruge mladih restoratera Europe, a među njima iz nama blizih prostora bio je chef **Tomaž**



Kavčič, iz gostionice Pri Lojzetu u dvorcu Zemono u Vipavi, inače predsjednik slovenskog ogranka udruge Jeunes Restaurateurs d'Europe. 🍷

ROMA VINO-EXCELLENCE & MERANO WINE-FESTIVAL: BOUTIQUE TALIJANSKOG VINA I REVIJA VELIKIH VINA SVIJETA

Veliko i elitno vinski događanje međunarodnog kalibra u organizaciju kojega je uključen Festival vina u Meranu odvija se i u Rimu. Idejni začetnik i direktor Meranskog vinskog festivala **Helmut Köcher** udružio se sa visokocijenjenim vinskim piscem **Ianom d'Agatom**, suradnikom britanskog Decantera, ali i zaduženime za teme vezane uz talijansko te bordoško vino u International Wine Cellaru Stephena Tanzera, pa je nastala nova prestižna vinska manifestacija *Roma Vino-excellence & Merano Wine Festival: Boutique talijanskog vina i revija velikih vina svijeta*, s terminom u veljači.

Drugo izdanje tog događanja najavljeno je za **5., 6. i 7. veljače 2011.** u Salonu delle Fontane u glavnom talijanskome gradu. Uz prezentaciju proizvođača kao izlagača, predviđeni su simpoziji, predavanja, vođene degustacije. Poseban prostor zauzet će razni regijski manufakturni proizvođači tipičnih delikatesa.

D'Agata i Köcher pobrinuli su se za selekciju proizvođača i etiketa te onih koji će biti propušteni kao izlagači. Iz Italije je izabrano 100 vinskih kuća, tri su međunarodna strukovna skupa – jedan vezan uz pjenušce (klasična metoda i metoda charmat), jedan uz Cabernet sauvignon i jedan uz Merlot, u programu je 14 vođenih degustacija na različite teme, predviđeno je više vertikalnih degustacija kulturnih talijanskih vina. Nekih 40 svjetski najpoznatijih i najcjenjenijih proizvođača, enologa i vinskih pisaca svijeta govorit će o vinima, spominju se imena kao **Jean-Claude Berrouet**, enolog i savjetnik Château Pétrusa, **Eric Boissenot**, enolog Château Latoura i Château Lafite-Rothschilda, **Stéphane Dérénoncourt**, enolog-svjatnik više od 60 vinskih kuća u svijetu, **Stefano Chioccioli**, enolog iz Italije, **Axel Heinz**, enolog Ornellaie, **Jaime Araujo**, s kalifornijskog posjeda Araujo Estate Wines, **Delia Viader**, iz kuće Viader koja u dolini Napa u Kaliforniji proizvodi kultne cabernete, **Denis Blée**, chef de cave pri Billecart Salmonu u Champagnei, **Claire Villars**, vlasnica Château Haut-Bages-Liberal iz Pauillaca, **Gonzague Lurton**, vlasnik Château Durfort-Vivensa iz Margauxa, od vinskih pisaca pak **Bernard Burtschy** iz Le Figaroa, **Steven Spurrier** i **Margaret Rand** iz Decantera, **Eric Riewer** iz La Revue du Vin de France, **Luzia Schrampf** i **Christian Bauer** iz Austrije, **Jens Priewe** iz Njemačke, **Charles Metcalfe** iz Engleske. ■



Sve je lakše s dobrim suradnicima: Helmutu Köcheru u radu uvelike pomaže i naša Maja Marković (desno na slici), već godinama u organizacijskoj ekipi Meranskog vinskog festivala

poljoprivredna zadruga



vinoteka/vinarija/pršutoreznica

Krešičeva 32, Borongaj
10 000 Zagreb Hrvatska
web: www.dropi.hr
e-mail: ivanka@dropi.hr
tel/fax: 01/2308-017
gsm: 098/485-894