

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

SPORT

ATP GOURMET

Istrani to znaju napraviti, nema što!... Od izvorno sportskog događaja učinili su sjajno kompleksno mondeno događanje, sa sadržajima koji i nemaju veze sa sportom ali sportski spektakl kakav je ATP Croatia Open u Umagu izvanredno



dopunjuju, i daju mu novu, višu dimenziju, bitno vezanu uz promidžbu kraja i turizam, što omogućava znatno jaču gospodarsku valorizaciju manifestacije nego što bi bila da je sve ostalo samo na sportskom programu. ATP Studena Croatia Open, zna se, na programu u posljednjoj trećini srpnja, obogaćen je i ove godine Istria Gourmet festivalom, gastronomskom manifestacijom kojoj je cilj okupiti, ponuditi i **plasirati** sve najbolje što Istra nudi na području delikatesa i kulinarike, ističe **Denis Ivošević**, direktor Turističke zajednice Istre. On je u dogovoru s **Arlen Brozić**, predsjednicom Izvršnog odbora ATP Studena Croatia Open Umag, za festival eno-gastronomije okupio najbolje istarske vinare, proizvođače jakih pića, maslinare i uljare, sirare, pršutare, ugostitelje, hotelijere... da nazočne na teniskom turniru oduševi svojom ponudom. U 11 dana turnira Istria Gourmet festival 2011 prezentirao se na tri kolosijeka: Naša kužina, Istria Gourmet Restaurant i Vinistra. Na slikama su istarski vinari i maslinari članovi Vinistre s Denisom Ivoševićem, direktorom Turističke zajednice istarske županije, te **Fabiana Mijanović** iz Konobe Buščina, **Edi Prodan** iz Konobe Nono i **Luana Fernetich Ladavac** iz hotela restorana San Rocco, koji su sudjelovali s ponudom na festivalu kulinarike u Umagu

SLOVENC I EUROPSKI ŠAMPIONI U MAĐARSKOJ

Slovenska vinska reprezentacija, tj. nogometna momčad sastavljena od vinara i osoba izravno iz vinskih krugova, pobjednik je nedavno održanog prvog europskog nogometnog prvenstva za vinare održanog u Mađarskoj pod pokroviteljstvom **Michela Platinija**. Nastupilo je šest nacionalnih momčadi – uz domaćina Mađarsku i pobjednika Sloveniju, još i Njemačka, Švicarska, Italija (na mađarskome se Italija kaže Olaszország!) i Austrija. Turnir je počeo u vinorodnome Villanyju i susjednom Harkanyju, a finale, u kojemu su Slovenci nakon izvođenja jedanaesteraca dobili Mađare sa 4 i 3, odigrano je

u Budimpešti. Proizvođači iz Villanya, među njima dakako i oni najpoznatiji poput **Attila Gere** i **Jozsefa Bocka**, bili su dobri domaćini svojim kolegama-vinarima iz drugih zemalja. Bock je kao kapetan svoje momčadi i zaigrao, na slici je s kapetanom Slovenije **Danilom Steyerom**, a **Attila Gere** imao je što pokazati – prekrasan novi elitni restoran u središtu Villanya, kompleks obuhvaća restoran, hotelčić, sportsko-rekreacijski dio s velikim natkritim bazenom i travnatim sunčalištem-igralištem.

Inače na turniru u Mađarskoj očekivao se i nastup hrvatskih vinara- nogometaša. **Svijet u čaši** još prije dosta vremena pokrenuo je pitanje ustroja hrvatske vinske nogometne reprezentacije, i o tome razgovarao s **Gordanom Mohorom** i **Željkom Adžićem**, ali nije se dogodilo ništa. Novinar **Stjepan Šagovac** s **Radija Zelina** i **Ivica Đuričić** menadžer u Ladu kazali su nam nedavno da su skupili ekipu, od **Mohora, Adžića, Milana Židova** itd., ali nastup je u Mađarskoj otpao, čujemo, iz tehničkih razloga, naime mi smo se, kako to često i biva s Hrvatima, prijavili posljednji trenutak, a onda su, navodno, sudjelovanje iznenada otkazali Španjolci pa je to navodno poremetilo organizaciju, i mi smo morali otpasti. Ovakav turnir sljedeće godine bit će u Austriji, organizatori očekuju dolazak i Hrvata i Španjolaca. Valjda ćemo se dotle složiti i prijaviti kako treba i na vrijeme. Mi smo ionako najbolji, kao i u svemu, zašto onda to i ne pokazati u Austriji...

VINSKI VITEZOVI

U najviši stupanj – Vinskog viteza, promaknuto je devet članova Bratovštine Hrvatskih vinskih vitezova: **Ivan Maruna**, akademik **Slavko Matić**, mr. **Frane Matulić**, **Boris Pervan**, **Anton Kovačev**, **Dražan Krolo**, **Josip Đakić**, prof. **Franjo Lovrec** i **Franjo Lebar**. Novi hrvatski vinski vitezovi prisegnuli su zajedno s kolegama iz cijele Europe u sklopu međunarodne svečanosti obilježavanja obljetnice





slici su prof. dr. Mirošević, akademik **Josip Bratulić** i enolog i upravitelj Iločkih podruma **Mladen Papak**, koji tek čeka promaknuće prema tituli Vinskog viteza.

EUROPSKI VITEZ PROŠAO PET REŽIMA



bilo, veli još uvijek sa mangupskim smiješkom, *lako, režimi nisu bili Bog zna kaj, ali u sakome je, srećom, bilo lepih puca i dobroga vina...*

SEVERINA PROTIV LOŠIH NAVIKA



Ona je, čujemo, iskušala djelotvornost masaža, pa su eto neki tretmani i prozvani njenim imenom. Jedna je opcija *Severinin izvor mladosti*, a riječ je o jednodnevnom programu što uključuje saunu i whirlpool (120 minuta), kremni piling tijela s Detox Thallasso Body Wrapom (pročišćavanje tijela algama), Spa masažu i masažu lica. Druga je opcija *Severinin kraljevski program*, u trajanju od dva dana, on predviđa *kraljevsku* njegu lica (za čvršću kožu i ljepši ten), *kraljevsku* manikuru s ukrašavanjem, *kraljevsku* pedikuru, hladnu njegu nogu za lakši korak, masažu Čarobni dodir, masažu Doživljaj wellnes. Ali, tu stvar i ne prestaje: u ugodnom ambijentu Spa & wellness centra u hotelu Čatež, koji je sada povezan hodnikom do hotela Toplice**** te tako i sa zimskom Termalnom rivierom i Sportskim centrom, goste iznenađuju i mogućnostima - **opuštanja u dvoje**. Uz romantičnu glazbu i mirisave svijeće u privatnoj sauni ili kupelji te uz masažu moguće je doživjeti **relaksaciju iz snova**. Gostima su najomiljenije masaže aromasoul, arapska, indijska ili orijentalna masaža, te terapije vrućim kamenjem (naravno, nije riječ o bacanju vrućeg kamena s ramena...)

osnutka Europskog vinskog viteškog reda. Viteški svečani čin održan je u crkvi Haydnkirche u gradišćanskom Željeznom. Misu viteškog reda slavili su nositelji križa reda episkopalni biskup msgr. **Josip Mrzljak** s prezbiterima senata i svećenicima viteškog reda. Nakon viteškog svečanog čina, povorka je prošla kroz stari grad do Kulturnog centra Eisenstadt. Hrvatsko izaslanstvo Bratovštine Hrvatskih vinskih vitezova predvodili su u viteškim odorama, talarima - konzul prof. dr. **Nikola Mirošević** i prokonzuli **Ante Ledić** i **Stjepan Šafran**. Na

Ako je itko to zavrijedio, onda je to on, **Franjo Lebar**, na slici sa suprugom **Julijanom** te kćerkom **Jasnom** i zetom **Milanom Židovom**. Taj vitalni i još u proizvodnji vrlo aktivni 87-godišnji vinogradar i vinar iz Željezne Gore u Međimurju prije kratkog vremena proglašen je Europskim vinskim vitezom, i vidimo ga u viteškoj odori. A zavrijedio bi da bude ne tek vinski, nego europski vitez općenito. Lebar je promijenio **pet država i režima**, od tzv. stare Jugoslavije, preko Hitlerova doba, Mađara, nove Jugoslavije do samostalne Republike Hrvatske! Nije

Loše navike, premalo slobodna vremena da ga se posveti samome sebi i svakodnevna stresna stanja modernom čovjeku nameću stalnu brigu za vlastito zdravlje. U Spa & wellness centru u Termama Čatež kažu da su zato pripremili tretmane s masažama koje pojačavaju prokrvljenost, čime se povećava opskrba stanica kisikom. Odlučite li poći na te masaže u Čatež upravo da biste stekli **bolju prokrvljenost**, ne sumnjajte u uspjeh, jer u cijelu je priču umiješana i **Severina**.

SVIJET u ČAŠI broj 127

Hrvatska revija za vino, kulturu jela, pića i turizam

ISSN 1330-285X

NIŠTA BEZ MUKE • RADI INADAJ SE

ŽURI POLAKO • UŽIVAJ S RAZUMOM

Punih 18 godina s vama!

kolovoz/ rujna 2011

Godina izlazenja: XIX

WEB: www.mam-vin.hr • www.mam-vin.com

E-mail: mam-vin@zg.t-com.hr

svijetucasi@hi.t-com.hr

Izlazi: dvomjesečno

Osnivač i nakladnik: MAM-vin d.o.o., 10000 Zagreb, Selska cesta 41, Hrvatska, telefon/fax (01) 3637-944; 3643 933; 3643 934

Matični broj: 03989534

OIB: 34820822151

Račun platnog prometa: 2360000 - 1101367001 Zagrebačka banka d.d., Zagreb

Devizni račun: IBAN: HR5323600001101367001 Zagrebačka banka d.d., Zagreb

Glavni direktor: Mladen Horić

Pomoćnik glavnog direktora: Željko Marušić

Uredništvo: Željko Suhadolnik (glavni urednik), Marko Čolić (urednik fotografije), dr.sc. Andrea Horić (lektor), Dražen Kopač, Ivana Suhadolnik, Bruno Sušanji (suradnici)

Komercijala: Josip Braco Bogdanić • Zdravko Klemenčić

Marketing: Josip Braco Bogdanić

Administracija i računovodstvo: Marija Horić i Karlo Kis

Grafičko oblikovanje, priprema za tisak: HANDSTUDIO, www.handstudio.hr

Tisak: Grafika Markulin d.o.o., Lukavec, Dolenska 32, 10412 Donja Lomnica, tel: 01 6234-666, fax: 01 6234-529.

Pretplata: za tuzemstvo za tri broja 100, a za šest brojeva 180 kuna, te za inozemstvo za tri broja 28 Eura za Europu i 38 Eura za ostale zemlje, dok je za šest brojeva 56 Eura za Europu i 76 Eura za ostale zemlje, sve plativo na naš (devizni) račun.

Cjenik oglasnog prostora: naslovna stranica 8500 kuna, posljednja stranica 7450 kuna, unutrašnjost korica 6400 kuna, unutrašnja stranica 4850 kuna. Sve je plativo na naš kunski račun. Za kontinuirano oglašavanje dajemo popust.

Cijena malih oglasa: četvorni centimetar 20 kuna Rukopisi i fotografije se ne vraćaju.

Mišljenjem Ministarstva kulture i prosvjete pod brojem 532-03-1/5-92-01, od 25. studenoga 1992, revija *Svijet u čaši* oslobođena je plaćanja administrativne takse na temelju članka 8. točke 2. Uredbe o administrativnim taksama (Narodne novine 68/91).

Na naslovnoj stranici: **Toni Šelendić** glavni je kuhar u renomiranom zagrebačkom restoranu Baltazar. On i još, za početak, četvero znanih hrvatskih šefova kuhinje, primjerice i **Tomislav Špiček**, **Ivica Štruml** i **Željko Neven Bremec**, uključeni su, uz više renomiranih vinara Lijepe naše, u novu akciju revije *Svijet u čaši* i njena izdavača **MAM-VIN-a Kuharevo vino**, cilj koje je popularizirati i kuhare i vinare i – potrošnju **različitih** vina posebice u ugostiteljskim objektima. Šelendić će u posebnim i od strane MAM-VIN-a kod Vetropacka odabranim bocama te s etiketom Kuharevo vino imati chardonnay od **Vlade Krauthakera**, Štruml vrhunsku graševinu od **Kutjeva d.d.**, Špiček **Agrolagunin** cabernet sauvignon kvalitetne razine Festigije, a Bremec Dingač od **PZ Dingač**. **Snimio: Marko Čolić.**