

DALMACIJA WINE EXPO 2011



ENO-GASTRO FEŠTA U MAKARSKOJ

Priredio ZDRAVKO VODNIK • Snimio VJEKOSLAV MADUNIĆ

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

U IZBORU NAJBOLJIH RESTORANA U DALMACIJI PRVO MJESTO OSVOJILA VIŠKA POJODA



Prizor s izlagačkog prostora Dalmacija Wine Expoa

Drugi Dalmacija Wine Expo održan u Makarskoj uz prvomajski praznik okupio je stotinjak izlagača vina, od čega 80 vinara, zatim maslinovih ulja i delicija iz čitave Hrvatske, te druge izlagače na razne načine povezane s gastronomijom. Događanja u sklopu Wine Expoa 2011 bila su ne sva na jednoj lokaciji nego na više njih u gradu, na taj način htjelo se postići da cijela Makarska *diše* s manifestacijom. A da bi se stimulirao dolazak posjetitelja, u dogovoru s lokalnim turističkim djelatnicima ponuđene su specijalne popusne cijene smještaja, već od 80 kuna. Koliko je to rezultiralo **prikladnim poslovnim kontaktima** između izlagača i posjetitelja zaključit će izlagači, kojima je, kad već ulažu novac, vrijeme i proizvode u taj tip promidžbe, naravno, i te kako stalo da se od nastupa u koinačnici ostvari zadovoljavajući komercijalni efekt.

U dva dana održavanja, Dalmacija Wine Expo 2011 uz izlagački dio ponudio je seminare namijenjene zaposlenima u gastronomiji koje su vodili eminentni međunarodni stručnjaci, predavanje Marketing u gastronomiji, predavanje i kušanje Plavac mali s najboljih položaja Dalmacije, te predavanje i kušanje Kujundžuša – druga strana Dalmacije.

Upravo na ovom predavanju o kujundžuši, koje su vodili **Mislav Maršić** i **Viktor Zdilar**, razvila se živa diskusija o statusu kujundžuše. Svi nazočni su se složili da je vino od te sorte dosadašnjim ocjenama bilo nepravedno (?!?!?) podcjenjivano...

Bio je tu i sadržaj nazvan (naravno, bez engleskoga se ne može!) Perfect Match - ugostitelji i predstavnici medija ocjenjivali su sljublivanje vina s jelima uobičajenima u dalmatinskoj gastro-ponudi.

Najboljima na natjecanju Perfect Match, zamišljenome tako da se naslijepo kušaju vina u kombinaciji s tipičnim dalmatinskim jelima što ih je za ovu priliku pripremio chef dubrovačke Nautike **Špiro Pavlič** te da se izaberu najbolje kombinacije, pokazali su se



Među proizvođačima kujundžuše je i obitelj Grabovac iz Prološca kod Imotskoga. Vinski posao koji je započeo Ante Grabovac nastavlja njegov sin Milan

Malvazija 2009. **Capo** servirana uz sirove škampe na hladnom rižotu od naranče (kategorija svježih bijelih vina), Graševina 2009. **Vinarije Daruvar**, servirana uz krokete od hobotnice na salati od svježih krastavaca i dresingom od sira i kopra (kategorija zrelih i svježih vina izraženijeg tijela i pretežno voćnog karaktera), Pošip sur lie 2008. od **Krajančića** i Chardonnay sur lie 2008. od **Grabovca**, servirani uz juhu od kamenica s pjenu od jabuka i peršina s kremom od celera (kategorija zrelih i punih bijelih vina te roséa), Cabernet Sauvignon Merlot 2007. od **Boškinca**, serviran uz raviol s pirjanim žabama na umaku od brudeta (kategorija zrelih, mekših crnih vina pretežno voćnog karaktera), te Dingač 2007. od **Kiridžije** i Ivan Dolac Barrique 2006. od **PZ Svirče**, servirani uz pačja prsa na umaku od dingača i s tartufom (kategorija zrelih i punih crvenih vina).



Među ocjenjivačima najboljeg sljubljivanja vina s dalmatinskim jelima našao se i kuhar Zdravko Tomšić iz Drage di Lovrana s Kvarnera, koji se sa svojim kreacijama prezentirao u makaranskom restoranu Ivo

U domeni hrane/delikatesa ocjenjivana su masliniova ulja, a zlata su u okviru natjecanju Olea Croatica osvojili **Giancarlo Zigante** i **Nino Činić**, srebra **Elvis Visintin** i **Ivo Jozipović**, (nije JoSipović !!) dok su brončani **Marko Batinić** i **Joško Pivac**.

Nisu zaboravljene ni Zvijezde kuhinje: poznati hrvatski kuhari pozvani su da gostuju u makaranskim restoranima i predstave svoje autorske jelovnike. **Tomislav Špiček** iz istoimenog restorana u Zaprešiću kraj Zagreba predviđen je bio da nastupi u restoranu Grma, **Deniz Zembo** iz Le Mandrača u Ježu; **Raul Lajtman** iz zagrebačkog Apetita City u Poratu, **Tomislav Veseljak** iz, također zagrebačkog, Panina u Parangalu, dok je **Zdravka Tomšića** iz Drage di Lovrana ugostio restoran Ivo.

Uoči Wine Expoa proglašeno je 40 najboljih restorana Dalmacije, riječ je o odabiru poznavatelja gastronomije, koji su, glasujući tijekom proteklih mjeseci, kao **najbolji dalmatinski ugostiteljski objekt izabrali višku Pojodu**. Čestitamo! Listu od 10 najboljih, uz Pojodu kao predvodnika, čine: Nautika i Gil's iz Dubrovnika, Kapetanova kuća iz Maloga Stona, Foša iz Zadra, Pelegrini iz Šibenika, Nikola iz Stobreča, Boškinac sa Paga, Cantinetta iz Skradina, i Kod Marka iz Šipana. Kriterij za nominaciju bio je ukupan dojam prilikom posjeta. Svi glasači-gastronomski znalci, koji su protekla tri mjeseca bili uključeni u izbor, regrutirani su uglavnom među chefovima, vlasnicima restorana, eno-gastro novinarima te poznatim gourmetima. 🍷

SAMOBOR

KAKO NAGRDI TI LIJEPI SREDIŠNJI TRG...

Priradio MIRAN DEBELJUH

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

**Dr. ŠKOBIĆ – ŠAMPION OVOGODIŠNJE SALAMIJADE!
NAGRADE ZLATNA ŠAJBA PRIPALE SU JOŠ
SAMOBORSKOM IMESU i IGO-MATU iz OTOKA
SAMOBORSKOGA**

Turistički atraktivni Samobor, ulazna vrata u Hrvatsku iz Slovenije i zapravo predgrađe glavnoga grada Zagreba, u bogati je kalendar zbivanja uvrstio i proljetni sajam, datumski vezan s održavanjem već nadaleko znane Salamijade. Koliko god je hvale vrijedna aktivnost Samoboraca na organizaciji različitih događanja koja će oživjeti grad, razdragati domaće stanovnike ali i potaknuti goste iz drugih sredina da ga posjete i eventualno i zadrže se u njemu, toliko je za žaljenje ideja da se na prelijepi središnji gradski trg postavi golemi šator koji skriva sve što je lijepo, zapravo -nagrđuje ambijent. Najbolje upravo o tome govore ove dvije fotografije, jedna bez šatora i jedna sa šatorom.

Zar se manifestacija nije mogla smjestiti u neki malo kasniji termin kad je sigurnost u ljepše i toplije vrijeme veća, i zar, s obzirom da je riječ o proljeću, sajam nije moguće prirediti **bez šatora**, na otvorenome i s ujednačenim decentnim štandovima, kakvi su bili

Proljetni samoborski sajam: krasni središnji gradski trg nagrdio je golemi sivi šator... Desno ,gore je slika koja prikazuje kako izgleda taj trg - bez šatora. Prvi Samoborski proljetni sajam održan je na proljeće 2005., i bilo je to na otvorenome...

