

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

Post festum

VINOVITA, QUO VADIS?

Da, Vinovito, kamo ideš? Iz godine u godinu ponavlja se priča: početak priprema u posljednji trenutak (Nijemci za ProWein a Talijani za Vinitaly već su objavili termine ne samo za te sajmove iduće godine nego i za 2013.!), slaba animacija, visoke cijene nastupa (barem tako govore izlagači!), mizeran broj izlagača, još mizerniji broj posjetitelja... Pravo je čudo što se još uspijeva okupiti i toliko sudionika koliko ih je okupljeno. Osnovne boljke kuće Zagrebački velesajam glede Vinovite su amaterizam i stanoviti automatizam u koncipiranju i organizaciji, pristupanje organizaciji prekasno u odnosu na termin održavanja priredbe. Dojam je stanovite indolencije i nedovoljne srčanosti i poduzetnosti zaposlenih u kreiranju i realizaciji Vinovite, moglo bi se govoriti i o nedostatku znanja i iskustva vezano uz to kako manifestaciju učiniti sadržajnijom i privlačnijom, kao i o nedostatku znanja, inventivnosti i iskustva u promidžbi, naime obraćanje Vinovite prema javnosti općenito je, očito, neprikladno, a još i slabije je prema segmentu birane ciljane publike za kojom taj sajam i vapi. Glede organizatora mogla bi se spomenuti i nevoljkost da se, pogotovu sada kad hrvatski proizvođači vina pokazuju sve jaču aktivnost u okretanju prema vanjskim tržištima, za dolazak na sajam i upoznavanje s hrvatskom vinskom stvarnošću ovamo dovedu vinski novinari i uvoznici i distributeri iz vana, iz zemalja za koje se smatra da bi mogle biti dobra tržišta i za hrvatsku kapljicu.

Očekivanje već unatrag više godina da će se stvari riješiti same od sebe i oslanjajući se na nisku cijenu ulaznice ne pokazuju se rješenjem.

VINOVINO 2011

U vrijeme kad smo svjedoci svođenja autentičnog, lijepog i dobrog na puko komotno, lagano i neobvezno, ipak još srećom postoji dovoljno zaljubljenika u ono prvo, kako među proizvođačima tako i među potrošačima. Zahvaljujući njima – jednima koji modernu Nojevu arku snabdijevaju svojim proizvodima temeljenima na izvornome i posve prirodnome, i drugima, koji se na toj Nojevoj arki rado okupljaju da bi uživali u izvornim mirisima, okusima i aromama (što se gube pod naletom industrijalizacije i želje za bržom i lakšom zaradom), pružajući tako podršku posljednjim Mohikancima na kolosijeku prvenstveno suštine a ne blještavila, moguće je da takvi proizvodnje i proizvodi opstanu. U segmentu vina u Italiji djeluje pokret (udruga) Vini veri – vini secondo natura (iskrena, prirodna vina), na čelu s predsjednikom **Giampierom Beom** iz Umbrije, a u Francuskoj La Renaissance des appellations, retour au terroir, gdje se kao predvodnik ističe **Nicolas Joly**. U Hrvatskoj postoji također grupa proizvođača vina koja nastoji



maksimalno respektirati prirodu, ali oni nisu i institucionalizirano organizirani. Usporedno s 45. međunarodnim sajmom vina Vinitaly u Veroni održan je i sajam VINO VINO VINO 2011 Vini veri, uz sudjelovanje 130 izabranih proizvođača iz Italije, Francuske, Hrvatske Slovenije, Austrije, Libanona i SAD (Kalifornije), od naših je kao izlagač nazočio **Giorgio Clai**, a od susjeda Slovenaca bili su **Čotar, Mlečnik, Batič, Movia, Slavček**. Zanimanje publike za priredbu bilo je veliko, po broju prodanih ulaznica rast interesa procjenjuje se na 35 posto u odnosu na lani. Na slici je grupa slovenskih i talijanskih i hrvatskih proizvođača koji nastupaju pod nazivom vini veri, vidimo **Radikona, Mlečnika, Prinčiča, Benu la Castellada, Zidaricha, Batiča** te od naših **Clajja i Marina Markežića Kabolu**.

TURKOVO TEMERINSKO SREBRO

Miljenko Turk, ugostitelj i hobi vinogradar i vinar iz Zagreba, dao je svoje vino Merlot 2010 na ocjenjivanje na 14. strukovno vrednovanje plemenite kapljice u Temerin kod Novog Sada, i tamo za njega osvojio srebrnu medalju. Organizatori su ga, inače, pozvali i kao ocjenjivača, a uza nj kao degustatori na tome ocjenjivanju u Temerinu sudjelovali su i prof. **Ivan Dropuljić**, osnivač i priređivač festivala Zagreb VINO.com, te novinar **Tomislav Radić**, na slici s organizatorima



CONCOURS MONDIAL du SAUVIGNON 2011

Drugo izdanje ocjenjivanja vina od sorte Sauvignon - Concours Mondial du Sauvignon 2011, odvijalo se u Bordeauxu potkraj svibnja. Cilj ovoga ocjenjivanja je promovirati vino od te sorte i upoznati potrošače s lepezom aroma što je pruža vino od nje, rekao je **Baudoin Havaux**, vlasnik i direktor jednog od najvećih svjetskih vrednovanja vina Concours Mondial de Bruxelles. U projekt je uključen i prof. **Denis Dubourdieu**, s Fakulteta za enologiju saveučilišta u Bordeauxu, koji je mnogo godina svojega znanstvenoga rada posvetio upravo Sauvignonu a inače je i sam proizvođač vina upravo od Sauvignona

Snažna osobnost Sauvignona i njegova svojstva što proizlaze iz tla i ambijenta gdje se uzgaja te iz klime u dotičnome kraju čine Sauvignon jedinstvenim među velikim bijelim vinskim sortama. Logično je da tako renomirano i golemo svjetsko ocjenjivanje vina kao što je Concours Mondial de Bruxelles ima i izdanje posvećeno samo vinima od Sauvignona. Nakon toliko godina što sam u sklopu svojega rada na Fakultetu za enologiju u Bordeauxu nastojao proniknuti u tajne Sauvignonove aromatičke posebnosti posebno sam počašćen što sam uključen u ovu degustaciju-vrednovanje vina od toga kultivara, rekao je prof. Denis Dubourdieu..