

REPUBLIKA HRVATSKA

ISTARSKA ŽUPANIJA

**Upravni odjel za poljoprivredu,
šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu**

Tel.: 052/452-473; Fax 052/452-474

E-mail: poljoprivreda@istra-istria.hr

POREČ, O. M. Tita 4, p.p. 20.

KLASA:320-14/10-01/01

URBROJ: 2163/1-03/1-10-02

Poreč, 12. travnja 2010.

ISTARSKA ŽUPANIJA
ŽUPAN

g. Ivan Jakovčić
Flanatička 29, PULA

**PREDMET: Prijedlog Zaključka o sufinanciranju 17. Međunarodne
izložbe vina i vinarske opreme VINISTRA POREČ 2010**

U prilogu dopisa dostavljamo Vam narečeni Predmet na usvajanje.

S poštovanjem,

Pročelnik Upravnog odjela

Milan Antolović

Na temelju članka 48. Zakona o lokalnoj i područnoj (regionalnoj) samoupravi (NN 33/01, 60/01, 129/05, 109/07 i 125/08), članka 65. Statuta Istarske županije („Službene novine Istarske županije 10/09), Proračuna Istarske županije za 2010. godinu, (Službene novine Istarske županije br. 21/09) te "SPORAZUMA" Klasa: 320-01/08-01/15, Urbroj: 2163/1-02/1-08-1, od 27.11.2008. godine, razmatrajući Zahtjev Udruge vinogradara i vinara Istre od 07.04.2010. godine o pokroviteljstvu i financijskoj potpori Izložbe "VINISTRA 2010", Župan Istarske županije dana 13. travnja 2010. godine donio je

ZAKLJUČAK

o sufinanciranju troškova organizacije manifestacije VINISTRA POREČ 2010.

1. Podržava se i prihvaća Program 17. Međunarodne Izložbe vina i vinarske opreme VINISTRA POREČ 2010 godine koja se održava od 29.04. do 02.05. 2010. godine u Poreču u dvorani Žatika.
2. Udruzi vinogradara i vinara Istre "VINISTRA", C. Huguesa 8, Poreč, OIB: 00193338639 za sufinanciranje troškova organizacije manifestacije iz točke 1. ovog Zaključka odobrava se iznos od 188.000,00 kuna, na žiro-račun broj: 2380006-1110007193, kod IKB Umag.
3. Nalaže se Upravnom odjelu za proračun i financije Istarske županije da sredstva iz točke 1. ovog Zaključka isplati na teret R-7, Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, Pozicija 349, skupina 38, Podskupina 381, Odjeljak 3811.
4. Nalaže se Predsjedniku udruge VINISTRA namjenski utrošak sredstava te da Županu Istarske županije dostavi Izvješće o utrošku istih.

Klasa: 320-14/10-01/01
Urbroj: 2163/1-01/8-10-2
Pula, 13. travnja 2010.

**REPUBLIKA HRVATSKA
ISTARSKA ŽUPANIJA**

**ŽUPAN
Ivan Jakovčić**

Dostaviti:

1. *Udruga vinogradara i vinara Istre „Vinistra“,
C. Huguesa 8, Poreč,*
2. *UO za proračun i financije IŽ, Pula,*
3. *UO za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo,
Ribarstvo i vodoprivredu IŽ, Poreč,*
4. *Pismohrana, ovdje*

OBRAZLOŽENJE

I. PRAVNI TEMELJ

Pravni temelj za donošenje ovog akta je u članku 48. Zakona o lokalnoj i područnoj (regionalnoj) samoupravi (NN 33/01, 60/01, 129/05, 109/07 i 125/08) te Proračuna Istarske županije za 2010. godinu, (Službene novine Istarske županije, br 21/09)).

II. OSNOVNA PITANJA KOJA SE RJEŠAVAJU OVIM AKTOM I POSLJEDICE KOJE ĆE NASTUPITI NJEGOVI DONOŠENJEM

Izložba vina i vinarske opreme postala je prepoznatljiva i tradicionalna manifestacija te se i ove godine u organizaciji Udruge vinogradara i vinara Istre i uz pokroviteljstvo Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, HGK - županijska komora Pula i Istarske županije, organizira 17. (sedamnaesta) Međunarodna Izložba vina i vinarske opreme "VINISTRA POREČ 2010" koja će se održati u Poreču od 29.04. do 02.05.2010. godine.

Uz vino, rakiju i vinarsku opremu izlagat će se i drugi tipični autohtoni proizvodi Istre. Stručne komisije će nakon izvršenih laboratorijskih i kemijskih analiza u skladu s Pravilnicima ocjenjivati pojedine proizvode.

Za ocjenjivanje kvalitete izloženih proizvoda formirano je više stručnih komisija u kojima je angažirano preko 60 stručnih osoba raznih specijalnosti i profesija, a raditi će svaka po nekoliko dana.

U okviru same manifestacije koja prema predloženom Programu traje 4 dana moći će se degustirati svi izloženi proizvodi te će se posjetitelji moći upoznati sa rezultatima jednogodišnjeg truda naših izlagača-poljoprivrednika.

U cilju kvalitetne pripreme za održavanje VINISTRE POREČ 2010. predlažemo Županu Istarske županije usvajanje predloženog Zaključaka kojim se osigurana sredstva u Proračunu Istarske županije za 2010. godinu usmjeravaju namjenski za organiziranje predmetne manifestacije.

Temelj za donošenje predmetnog Zaključka je Sporazum o pokroviteljstvo i financijskoj potpori u organizaciji godišnje međunarodne izložbe vina "VINISTRA" od 27.11. 2008. godine koji je sastavni dio ovog Zaključka.

III. FINANCIJSKA SREDSTVA POTREBNA ZA PROVEDBU OVOG AKTA

Financijska sredstva u iznosu od 470.000,00 kuna osigurana su u Razdjelu 7, Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu na Poziciji 349 "Tekuće donacije za Vinistru".

Preostala sredstva osigurati će se sponzorstvima, donacijama i prodajom štandova na 17. Izložbi VINISTRA POREČ 2010.

IV. TEKST NACRTA AKTA

Predmetni Zaključak s obrazloženjem sastavni je dio ovog akta.

Pročelnik Upravnog odjela
Milan Antolović

Istarska županija, zastupana po županu Ivanu Jakovčiću, Pula, Flanatička 29
(u daljnjem tekstu: Pokrovitelj)

i
VINISTRA – Udruga vinogradara i vinara Istre, Poreč, Carla Huguesa 8, zastupana po
predsjedniku Ivici Matoševiću
(u daljnjem tekstu: Vinistra)
zaključili su dana 27. 11. 2008. godine

S P O R A Z U M

O POKROVITELJSTVU I FINACIJSKOJ POTPORI U ORGANIZACIJI GODIŠNJE MEĐUNARODNE IZLOŽBE VINA „VINISTRA“

I.

Ovim Sporazumom utvrđuju se međusobna prava i obveze obiju potpisnica ovog sporazuma kojim se utvrđuje da je Istarska županija Pokrovitelj tradicionalne godišnje međunarodne izložbe vina «VINISTRA» u organizaciji Udruga vinogradara i vinara Istre «VINISTRA».

Ovim Sporazumom Istarska županija kao pokrovitelj i kao davatelj financijskih sredstava i Vinistra kao organizator godišnje međunarodne izložbe „Vinistra“ uspostavljaju suradničke poslovne odnose, te određuju međusobne odnose, kao i druga prava i obveze u svezi pokroviteljstva i organizacije godišnje izložbe vinogradara i vinara Istre pod nazivom «VINISTRA» u trajanju od 4 (četiri) godine, počevši od 2009. godine.

II.

Pokrovitelj i Vinistra obvezuju se na četverogodišnju međusobnu suradnju u organizaciji izložbe „Vinistra“ na način da se Pokrovitelj obvezuje da će Vinistri pružiti financijsku potporu u organizaciji godišnjeg sajma „Vinistra“, u sklopu koje će se po prvi put u 2009. godini održavati „Svjetsko prvenstva vina malvazije».

Financijskom potporom Pokrovitelj će osigurati organizaciju i održavanje izložbe te Svjetskog prvenstva vina malvazije, te se obvezuje osigurati namjenska sredstva u svom proračunu.

Sporazum se ne može raskinuti prije isteka četiri godine ukoliko se VINISTRA pridržava svih obveza iz ovog Sporazuma, te u skladu s njim organizira godišnje izložbe «Vinistra».

III.

Vinistra se obvezuje Pokrovitelju svake godine, najkasnije do uplate prve rate predstaviti plan rada, organizacijski tijek i program izložbe «Vinistra» koja se održava u već tradicionalnom terminu od 29.04. – 02.05. svake godine.

Na dostavljeni plan rada, tijek i program izložbe pokrovitelj ima pravo dati svoje primjedbe, prijedloge i sugestije koje je Vinistra, putem organizacionog tijela izložbe, dužna savjesno proučiti i usvojiti prijedloge pokrovitelja ukoliko se njima ne narušava utvrđeni koncept izložbe.

Vinistra se obvezuje Pokrovitelju da će ga opremiti sa propagandnim materijalima te u medijima dostojanstveno prezentirati.

IV.

Za namjenu iz točke I. ovog Sporazuma, Pokrovitelj će Vinistri isplatiti financijska sredstva odobrena proračunom za svaku proračunsku godinu sukladno mogućnostima proračuna Istarske županije na žiro račun Vinistre broj 2380006-1110007193 kod IKB Umag i to u tri isplatna obroka na slijedeći način: 40% od ukupnog iznosa najkasnije do 1. veljače u godini, 30% od ukupnog iznosa najkasnije do 01. travnja u godini i zadnji obrok, nakon održane izložbe 30% od ukupnog iznosa najkasnije do 15. svibnja u godini.

Sporazumne strane utvrđuju da je dio odobrenih sredstava namijenjen za organizaciju «Svjetskog prvenstva vina malvazije». Ukoliko Vinistra, u dogovoru s pokroviteljem utvrdi da se u narednim godinama Svjetsko prvenstvo neće organizirati tada se godišnja obveza pokrovitelja umanjuje za iznos za koji sporazumne strane suglasno utvrde da čine troškove organizacije „Svjetskog prvenstva vina malvazije“.

V.

Vinistra se obvezuje namjenski utrošiti sredstva iz točke IV. ovog Sporazuma, te dostaviti Pokrovitelju izvješće o utrošku istih najkasnije do konca listopada tekuće godine.

VI.

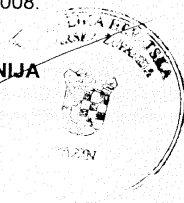
Sve eventualne sporove koji bi mogli nastati iz ovog Sporazuma, strane potpisnice Sporazuma nastojat će riješiti dogovorno, a u protivnom utvrđuju nadležnost Općinskog suda u Puli.

VII.

Ovaj Sporazum stupa na snagu danom potpisa objiju strana, a sačinjen je u četiri (4) istovjetna primjerka, od kojih svaka strana zadržava po dva (2).

Klasa: 320-01/08-01/15
Urbroj: 2163/1-02/1-08-1
Pula, 27. 8. 2008.

POKROVITELJ:
ISTARSKA ŽUPANIJA
ŽUPAN
Ivan Jakovčić



VINISTRA

PREDSJEDNIK
Iviča Matošević



program Vinistra '10

PROGRAM

sedamnaeste Vinistre
Vinistra 2010

~ Četvrtak 29.4.2010. ~

13:00-14:00 * Svečano otvaranje 17. međunarodne izložbe Vinistra 2010

14:30-16:00 * **Pepenero, Marin Rendić, Donatella Verbanac** ~ *Vinistra Gourmet '10 | Radin R Grand Gourmet*

Mladi i ambiciozni chef Marin Rendić preferira kuhinju u osnovi baziranu na tradicionalnoj, s izvornim okusima ali sa slow food skretanjima u visoku kuhinju koristeći neke elemente molekularne kuhinje. U konačnici rezultat je visokoestetiziran tanjur s jelom u koje su ugrađene lokalne i svježije namirnice i ono 'nešto više'. Dr. sc. Donatella Verbanac, u ulozi nutricionistice, pokazati će i praktično opisati sljubljanje namirnica sa ekstra djevičanskim maslinovim uljem. {[više](#)}

16:00-17:00 * **Oznaka izvornosti ekstra djevičanskog maslinovog ulja – Franko Raguž, Ugo Toić**

~ mala degustacijska sala

Valorizacija poljoprivredno-prehrambenih proizvoda moguća je stvaranjem snažnih robnih marki. U slučaju vodnjanskog ulja posljednjih je godina mnogo individualnih proizvođača uspjelo stvoriti vrlo prepoznatljive brandove. Na žalost, zbog europskog i domaćeg zakonodavstva na etiketi nije dopušteno isticanje regionalnog podrijetla ulja. Zbog toga je udruga „Agroturist“ iz Vodnjana, uz financijsku pomoć Grada Vodnjana, pripremila potrebnu dokumentaciju i podnijela Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja zahtjev za registraciju oznake izvornosti. Isticanjem oznake izvornosti na etiketi vodnjanska će ulja dodatno dobiti na vrijednosti s obzirom da će za njihov način proizvodnje, podrijetlo i kvalitetu jamčiti ministarstvo koje će, putem nezavisnog certifikacijskog tijela, vršiti strogu kontrolu proizvodnje i gotovog proizvoda. Na predavanju će biti omogućeno kušanje vodnjanskih ulja.

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

16:00-17:30 * **Konoba Morgan i Restoran Kanova (Kempinski hotel)** ~ *AZRRI – okusi i mirisi Istre*

17:00-17:30 * **Otvorenje izložbe 'Vinoljupci i snivači' posvećene Predragu Spasojeviću i Rencu Kosinožiću | Robert Pauleta** ~ velika sala

Homage prijateljima, umjetnicima i istinskim vinoljupcima Rencu i Spasi kroz predstavljanje njihovih radova.

17:30-18:00 * **Vetropack Straža – promocija proizvoda** ~ mala degustacijska sala

19:00-20:00 * **Svečana dodjela odličja za nagrađene izlagače proizvoda na Vinistri, dodjela odličja WOM ~ velika sala**

Tradicionalna dodjela odličja, a ove godine, po drugi put kroz Svijet Malvazija za vina iz sorte malvazija i dodjela odličja za vina drugih sorti kao i za ulja i rakije. Kulminacija je to godišnjeg truda proizvođača. Prezentiraju se i rezultati humanitarne akcije Vinistra s ljubavlju.

{ izložba otvorena za posjetitelje do 19.00 sati }

~ **Petak 30.4.2010.** ~

11:30-12:30 * **VCR – Vina za nova vremena | Eugenio Sartori ~ mala degustacijska sala**

12:30-14:00 * **Pri Lojzetu, Tomaž Kavčič ~ Vinistra Gourmet '10 | Radin R Grand Gourmet**

Pri Lojzetu je kulturni slovenski restoran iz Zemonu u Vipavi. Permisa Kavčičeve kuhinje je poštivanje osnovne namirnice uz saznanje 'odakle dolazimo'. Koriste se razne tehnike kuhanja ali samo one koje ne mijenjaju izvorne okuse namirnica. { [više](#) }

13:00-15:00 * **Okrugli stol – Međunarodni brending hrvatskih vina ~ velika sala**
Noseća tema ovogodišnje izložbe nužnost je međunarodnog brendinga hrvatskih vina kao osnove opstanka vinarstva i daljnjeg razvoja vinara. S okruglog stola će se poslati poruka da je budućnost vinarstva u Hrvatskoj izravno vezana uz osnivanje državnih institucija koje će vinarima pružiti podršku u izgradnji prepoznatljivosti hrvatskih vina na izvoznim tržištima. Okrugli stol će okupiti ključne predstavnike državnih institucija, vinara, gospodarstvenika, domaćih i međunarodnih stručnjaka, analitičara te osoba vezanih uz gastronomiju. Okrugli stol devet sudionika održava se u trenutku u kojem je vinska Hrvatska na međunarodnoj sceni počela dobivati obrise među stručnom javnošću, ali je u široj javnosti slabo prepoznata.

14:00-15:30 * **Nacionalni park Brijuni ~ AZRRI – okusi i mirisi Istre**

15:00-16:30 * **Batelina, David Skoko ~ Vinistra Gourmet '10 | Radin R Grand Gourmet**

Izvorni okusi – od mora do stola, kreativni načini pripreme te vrednovanje svih plodova mora, bez valorizacije na klase – odlike su stila banjolske konobe Batelina i njenog frontmena Davida Skoka. { [više](#) }

15:30-17:00 * **Gost regija – Srbija ~ velika sala**

Predstavljanje regije – gosta Vinistre kroz aspekt trenutne lokalne vinske scene uz degustaciju vina odabranih vinara – tipičnih predstavnika regije. Vinari Božidar Aleksandrović, Miodrag Radovanović, Miroslav Kovačević, Word of Wine vina Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

15:30-16:00 * **Zagrebačka banka – promocija proizvoda ~ mala degustacijska sala**

16:30-18:00 * **Konoba Buščina ~ AZRRI – okusi i mirisi Istre**

17:00-18:00 * **Životni vijek malvazija | Saša Špiranec** ~ *velika sala*

Životni vijek malvazija se ne samo značajno produžio u posljednjih desetak godina, već se i optimalna spremnost nove berbe za tržište pomakla nekoliko mjeseci dalje. Provjerite u vođenom kušanju odabranih berbi ponajvećih majstora malvazije kada je pravo vrijeme za otvoriti bocu dobre svježije malvazije i koliko godina treba čekati snažne i zrele odležane malvazije da dođu do svog vrhunca. Kroz presjek desetak godišta voditi će vas vina vinara: Franc Arman, Benvenuti, Coronica, Degrassi, Kozlović, Matošević. Kušanje će ukazati i na važnost dobrih godišta za životni vijek vina. Koja su to godišta koja su označila posljednje desetljeće i čija će vina tek dati najbolje od sebe? Treba li dobra godišta prodavati drugačije od manje dobrih?

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

17:30-19:00 * **Show Must Go On – posebna edicija događaja Idealni partneri** ~ *terasa Žatike*

Prošlogodišnji događaj 'Idealni partneri' dokazao je tezu o sljubljanju istarske biske, kave i kubanskih cigara istinitom. Stoga smo odlučili nastaviti tradiciju i ove godine napraviti još bolji i zanimljiviji događaj. Nažalost, sa nama više nije prijatelj i kolega Andi Šipetić Demian. Ovogodišnji događaj posvećujemo upravo njemu pod nazivom Show Must Go On! { [više](#) }

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * participacija 150kn uplaćuje se po potvrdi rezervacije na račun 2360000-1102128301 * jedino sa uplaćenom participacijom i potvrdom rezervacije možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

18:00-19:00 * **Dodjela oznake kvalitete – istarsko govedo** ~ [AZRRI – okusi i mirisi Istre](#)

{ izložba otvorena za posjetitelje do 19.00 sati }

~ **Subota 1.5.2010.** ~

12:30-14:00 * **Bevanda, Mate Janković** ~ [Vinistra Gourmet '10 | Radin R Grand Gourmet](#)

Nove snage hrvatske gastronomije uparene sa tradicijom Bevande uz bezkompromisnu podršku vrhunskih sommeliera – najbolji je opis smjera u kojem restoran Bevanda ide. Kuhinja Mate Jankovića je maštovita i bazirana na principu svježih i izvornih namjernica najbolje-od-najboljeg a povremeni iskoraci u spojivo-nespojivo intrigantno proširuju smjerove kuhanja očuvanjem prepoznatljivih okusa reinterpretacijom tradicionalnih jela koristeći suvremene tehnike kuhanja. { [više](#) }

14:00-15:30 * **LF Catering, Stancija Kumparićka** ~ [AZRRI – okusi i mirisi Istre](#)

15:00-16:30 * **Foša, Damir Tomljanović** ~ [Vinistra Gourmet '10 | Radin R Grand Gourmet](#)

Foša je a la carte riblji restoran iz Zadra koju svoju evoluciju proživljava posljednje tri godine. Nudi se klasična karta s odličnom svježom ribom, škampima i školjkama i ostalim iz jadranskog mora, rižoti, pašta, te veliki sirovi program, koji ovisi o dnevnoj nabavi. Karta maslinovih ulja, pristojan izbor vina i početak mogli bi reći slow fooda

na dalmatinski način. Prijateljski odnos sa stalnim gostima za koje se može uvijek napraviti ono nešto više. { [više](#) }

16:30-17:30 * **Istra – zemlja crvenog vina | Željko Bročilović Carlos** ~ *velika sala*
Sve važne svjetske vinske regije (da ne govorimo zemlje) specifične su po nekim autohtonim (ili internacionalnim) sortama, stilom proizvodnje ali i kulturom i ljudima koji čine vinsku scenu. Ne rijetko, vinari su vezani za tradiciju i sorte koje mogu uzgajati a tržište je ono koje diktira vinsku stilistiku. Istra već godinama prednjači u inovacijama i kvalitativnim pomacima na hrvatskoj vinskoj sceni a pojedini vinari svojim su pristupom pokazali kakav potencijal skriva ova regija i kakve bi uratke mogli u budućnosti očekivati s ovih terena. Ova će degustacija predstaviti vina koja će vrlo brzo promijeniti mišljenje o istarskim crvenim vinima a sami vinari morati će odgovoriti na pitanja koja će otkriti sve njihove tajne i dokazati da je Istra zemlja “velikih crvenih vina”. Nastupaju: Mladen Rožanić, Moreno Coronica, Giorgio Clai, Miroslav Plišo (Meneghetti).

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

16:30-18:00 * **Restoran Vela Nera** ~ [*AZRRRI – okusi i mirisi Istre*](#)

17:30-19:00 * **Gost regija – Crna Gora** ~ *velika sala*

Predstavljanje regije – gosta Vinistre kroz aspekt trenutne lokalne vinske scene uz degustaciju vina odabranih vinara – tipičnih predstavnika regije. Moderator Željko Tafra

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

20:00-00:00 * **Večer cigara** ~ *Monte Mulini, Restoran Wine Vault, Rovinj*

Cigare i hrana? Zvuči potpuno nespojivo. Ali, tradiciju kubanskih običaja i praksu vrhunskih i egzotičnih svjetskih restorana prenijeli smo na ovogodišnju Vinistru. U suradnji sa Maistrinim top restoranom Wine Vault u hotelu Monte Mulini u Rovinju organiziramo cigar večeru, po prvi puta u Hrvatskoj. Uz kreativni menu chefa Tomislava Gretića, uz pomoć voditelja restorana i sommeliera Emila Perdeca i vrhunskog svjetskog poznavaoца cigara Zdravka Brkića, sljubili smo istarska vrhunska vina i kubanske cigare. Ovo je i prilika za predstavljanje jedne od trenutno najtraženijih i najekskluzivnijih cigara Vegas Robaina Marshal u kreaciji tvrtke Camelot. { [više](#) }

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * participacija 550kn uplaćuje se po potvrdi rezervacije na račun 2360000-1102128301 * jedino sa uplaćenom participacijom i potvrdom rezervacije možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

20:00-00:00 * **Vinistra preporučuje: Koncert Gibonnija u Umagu** ~ [*prodaja karata T-mobile*](#)

{ *izložba otvorena za posjetitelje do 19.00 sati* }

~ **Nedjelja 2.5.2010.** ~

12:30-14:00 * **San Rocco, Zoran Čobanov** ~ *Vinistra Gourmet '10 / Radin R Grand Gourmet*

Restoran San Rocco smješten je u sklopu istoimenog hotela u Brtonigli. U posljednjih nekoliko godina restoran se etablirao u gastro-enološku meku znalaca i hedonista a svojom kreativnom i maštovitom kuhinjom privlači ljubitelje odlične hrane i ugodnim ambijentom. {[više](#)}

14:00-16:00 * **Okrugli stol sa degustacijom – Tipicitet i elasticitet malvazija | Darko Baretić** ~ *velika sala*

Kroz okrugli stol – degustaciju, uz moderiranje Darka Baretića, u dva dijela istarski će vinari otvoreno pričati o dvije vruće teme vezane uz malvaziju. U prvom dijelu naziva 'Tipicitet malvazije', Gianfranco Kozlović, Moreno Coronica, Danijel Kraljević, Peter Poletti i Ivica Matošević (uz podršku kolega iz publike) pokušavaju utvrditi: koja je malvazija tipičnija, ona sa crvene ili ona sa bijele zemlje. U drugom dijelu na bini ih zamjenjuju Katarina Peršurić, Bruno Trapan, Mladen Rožanić, Marino Markežić, Albert Benvenuti i Giorgio Clai koji, svaki u svom segmentu, raspravljaju o tome kakva je sva vina moguća napraviti od sorte malvazija istarska. {[više](#)}

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

14:00-15:30 * **Villa Astra** ~ *AZRRI – okusi i mirisi Istre*

15:00-16:30 * **Gost regija – Bosna i Hercegovina – Povratak otpisanih!** ~ *velika sala*

Predstavljanje regije – gosta Vinistre kroz aspekt trenutne lokalne vinske scene uz degustaciju vina odabranih vinara – tipičnih predstavnika regije. Moderator Arman Galičić, vinari Josip Brkić, Josip Nuić, Manastir Tvrdoš, Radovan Vukoje

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * jedino sa potvrđenom rezervacijom možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

16:30-18:00 * **Vinari i uljari kuhaju, moderator Duilio Belić** ~ *Vinistra Gourmet '10 / Radin R Grand Gourmet*

Poznati proizvođač maslinovog ulja Duilio Belić, vrhunski poznavatelj gastronomije okupiti će tim sastavljen od vinara i uljara koji će pokazati znalacko sljubljivanje hrane, ulja i vina. {[više](#)}

{ izložba otvorena za posjetitelje do 19.00 sati }

U programu su moguće izmjene.

~ Prošireni opisi događaja ~

30.4.2010 17:30-19:00 * **Show Must Go On – posebna edicija događaja Idealni partneri** ~ *terasa Žatike*

Prošlogodišnji događaj 'Idealni parneri' dokazao je tezu o sljubljanju istarske biske, kave i kubanskih cigara istinitom. Stoga smo odlučili nastaviti tradiciju i ove godine napraviti još bolji i zanimljiviji događaj. Nažalost, sa nama više nije prijatelj i kolega Andi Šipetić Demian. Ovogodišnji događaj posvećujemo upravo njemu pod nazivom Show Must Go On!.

Istarska biska je idealan spoj istarskog teroara i tradicije. Spoj različitih svjetova kroz Kubu – domovinu najboljih cigara, Etiopiju – domovinu najbolje kave i Istre – domovine najboljih biski je čaroban, čudesan ali i stvaran. Dodali smo još i začim – Amadei čokoladu zahvaljujući tvrtki Miva. Sve se to može kušati na jednom mjestu, na Vinistri.

Naš je tim, predvođen vrhunskim svjetskim stručnjakom za cigare Zdravkom Brkićem i tvrkom Camelot, uvoznikom kubanskih cigara, ove godine pripremio pravu poslasticu za ljubitelje cigara: Cohiba Esplendidos Vinistra Edition, cigaru napravljenu isključivo za ovu priliku. Ovo je zasigurno kraljica cigara iz ponude linea clasica u okviru Cohiba serija. To je cigara koja je proslavila brend Cohiba, zajedno sa Cohiba robusto i Cohiba Lanceros, nakon 1985. kada je premijerno predstavljena cijelom svijetu i nalazi se među najboljim cigarama ovog formata, poznatog u žargonu kao Churchill, 7"x47 (178mm x 18,65 mm). Obavezno štivo za svakog uživaoca, ona je kao crno odijelo: morate je imati ili ste je morali imati, ako držite do sebe. Čista klasika! Proizvedeno je samo 50 komada ove edicije.

Cigare će se uživati uz vrhunske biske Visintin, Demian i još jednom pobjedničkom biskom sa ocjenjivanja na ovogodišnjoj Vinistri. Sve to ćemo zaokružiti posebnim i vrhunskim espressom kojeg će za Vas pripremiti Nik Orosi iz Eliscafeea iz Zagreba.

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * participacija 150kn uplaćuje se po potvrdi rezervacije na račun 2360000-1102128301 * jedino sa uplaćenom participacijom i potvrdom rezervacije možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

1.5.2010 20:00-00:00 * **Večer cigara** ~ *Monte Mulini, Restoran Wine Vault, Rovinj*

Cigare i hrana? Zvuči potpuno nespojivo. Ali, tradiciju kubanskih običaja i praksu vrhunskih i egzotičnih svjetskih restorana prenijeli smo na ovogodišnju Vinistru. U suradnji sa Maistrinim top restoranom Wine Vault u hotelu Monte Mulini u Rovinju organiziramo cigar večeru, po prvi puta u Hrvatskoj. Uz kreativni menu chefa Tomislava Gretića, uz pomoć voditelja restorana i sommeliera Emila Perdeca i vrhunskog svjetskog poznavaoa cigara Zdravka Brkića, sljubili smo istarska vrhunska vina i kubanske cigare. Ovo je i prilika za predstavljanje jedne od trenutno najtraženijih i najekskluzivnijih cigara Vegas Robaina Marshal u kreaciji tvrtke Camelot.

Ali prvo krećemo sa uvodnom cigarom, Hoyo de Monterrey Petit Robusto. 4 1/8" x 50 (102 mm x 19,84 mm). Jedna od prvih cigara koje su započele seriju "skraćениh" verzija poznatih klasika. 2004. godine kada se pojavila kao novitet nagovijestila je da će kratke cigare velikog obima osvojiti uživaocе širom svijeta. Ugodniji i aromatičniji dim cigara velikog obima je već uvelike u to vrijeme vladao, ali nedostatak vremena kod uživalaca cigara je predstavljao problem, jer su cigare velikih obima obično bile i dugačke. Najprodavanija veličina – Robusto bila je kompromis koji se mogao podnijeti, ali čak i Robusto je zahtijevao više vremena od onog što su si prosječni uživaoci mogli priuštiti.

Tako je nastao Petit robusto Hoyo de Monterrey. Iako je te godine u okviru limitirane edicije za 2004. godinu tržište ugledao pola inča produženi robusto nastao na tradiciji epicure serije, ova cigara koja je uvedena u serijsku proizvodnju je imala za cilj ponuditi 'skraćeni' robusto za cijeli inč, ali blend nije nastao na tradiciji Epicure No.2, već je sačinjen novi blend raskošnog okusa, baziran na Hoyo kremastom blagom okusu, ali ovaj put nešto energičniji i ne agresivan, ali veoma kompleksan. Začinski i drvenasti okusi koji se pojavljuju u završnici, natjerati će vas da uživate u ovoj cigari do posljednjeg dima, dok ne osjetite žar. Ova cigara je uvrštena u nove zvijezde kubanske ponude, jer je potpuno u skladu sa suvremenim zahtjevima uživalaca dobrih cigara.

Vegas Robaina Marshal je trenutno najtraženija cigara svijeta za sve ozbiljne kolekcionare. Iako nosi ime Vegas Robaina ova cigara skriva tajnu. Pravo ime joj je La Gloria Cubana i proizvedena je 2008 u tvornici La Gloria Cubana kao homage najvećem promotoru kubanskih cigara u regiji. Zbog autorskih prava (nosi ih tvornica iz Tampe, USA) original je postao kopija i morao je promijeniti ime. La Gloria Cubana je stara kubanska tvornica velike i bogate tradicije i omiljeni brand Ernesta Hemingwaya. Marshal je Robusto koji inače nije u redovnom portfoliu. Proizvedeno je 1500 kutija sa po 10 cigara i svaka kutija je numerirana a glavni krivac što ova cigara postoji je tvrtka Camelot.

Menu:

- **Dimljena pačija prsa s džemom od luka i višanja**
Confit od pačjeg batka s prženim porilukom
Smoked duck breast served with onion and sour cherries jam
Duck leg confit served with fried leeks
* Matošević Grimalda Crno 2008 *
- **Rižoto od bundeve sa dimljenom ricottom**
Sotirani puževi u crnom vinu
Pumpkin risotto with smoked ricotta cheese
Snails sautéed in red wine
* Roxanich Teran Re 2006 *
** Hoyo de Monterrey Petit Robusto **
- **Juneći file pečen u komadu**
Krema od krumpira; pečena cikla s medom
Umak od ružmarina i timijana
Beef filet roasted in one piece
Potato crème; baked betroth with honey
Rosemary and thyme sauce

* Menegetti crveno 2007 *
** Vegas Robaina Marshal **

- **Terina od Grand Cru čokolade**
Kandirana rabarbara
Valrhona Grand Cru terrine
Candid rhubarb
* Trapan Suluq (syrah) 2008 *

Rezervacije možete izvršiti na rezervacije@vinistra.com * participacija 550kn uplaćuje se po potvrdi rezervacije na račun 2360000-1102128301 * jedino sa uplaćenom participacijom i potvrdom rezervacije možete prisustvovati događaju. Hvala na razumijevanju.

2.5.2010 14:00-16:00 * **Okrugli stol sa degustacijom – Tipicitet i elasticitet malvazija** | **Darko Baretić** ~ *velika sala*

Kroz okrugli stol – degustaciju, uz moderiranje Darka Baretića, u dva dijela istarski će vinari otvoreno pričati o dvije vruće teme vezane uz malvaziju. U prvom dijelu naziva ‘Tipicitet malvazije’, Gianfranco Kozlović, Moreno Coronica, Danijel Kraljević, Peter Poletti i Ivica Matošević (uz podršku kolega iz publike) pokušavaju utvrditi: koja je malvazija tipičnija, ona sa crvene ili ona sa bijele zemlje. U drugom dijelu na bini ih zamjenjuju Katarina Peršurić, Bruno Trapan, Mladen Rožanić, Marino Markežić, Albert Benvenuti i Giorgio Clai koji, svaki u svom segmentu, raspravljaju o tome kakva je sva vina moguća napraviti od sorte malvazija istarska.

- Ne postojanje naučnih istraživanja kako klon, tlo, klima, management u vinogradu i način vinifikacije ujetiče na aromatski spektar malvazije.
 - Svjesni činjenice da ovu zgradu gradimo od krova ipak ćemo je pokušati izgraditi.
 - Što su to organoleptičke karakteristike po kojima prosječni potrošač može prepoznati malvaziju u čaši?
 - Koji je to aromatski profil u toj sorti kojeg možemo prepoznati unatoč različitim načinima vinogradarenja i vinifikacije?
 - Kako se bijela, a kako crvena zemlja nalaze na nosu i nepcu, ako je malvazija u čaši?
 - Da li je malvazija sorta za jednostavna vina namijenjena potrošnji unutar jedne godine od punjenja u bocu?
 - Može li malvazija biti najzastupljenija sorta u predstojećem izvozu hrvatskih vina i zašto? Treba li malvazija biti “skupo” ili “jeftino” vino i zašto?
-
-