

## **Traminac je naš ljubimac!**

**Festival traminca, Ilok – 26. i 27. lipnja 2020.**

Nešto manje od tri tjedna od početka drugog izdanja Festivala traminca možemo se pohvaliti da će ova prva velika hrvatska vinska smotra u razdoblju poslije corone postaviti novi standard za organizaciju ovakvih događaja. Jer, naglašavaju organizatori, Vinko Ručević iz Vinoteke Vinita i Željko Garmaz, autor bloga Vinske priče, „vinski festivali moraju ponuditi vrhunsku kvalitetu i goste iz samog svjetskog vinskog vrha da bi u inflaciji sličnih vinskih svetkovina mogli izboriti svoje mjesto pod suncem“.

- A mi smo već u svom drugom izdanju uspjeli etablirati ovaj festival kao jedan od najzanimljivijih svjetskih festivala posvećenih samo jednoj sorti, tvrde Vinko i Željko argumentirajući svoju tvrdnju nazočnošću na Festivalu i svojom aktivnom ulogom na radionicama i masterclassovima ponajvećih svjetskih proizvođača traminca iz Alzasa, Slovenije, Alto Adigea..., poput Juliena Trimbacha iz Ribeauvilléa, vinarije koju se smatra ikonom vinarstva, poglavito u proizvodnji traminaca i rajnskih rizlinga, u svjetskim okvirima, kao i Michela Ginglingera, vinara iz Eguisheima u Alzasu, koji je za svoj Traminac Grand cru Pfersigberg iz 2017. godine na Decanterovom natjecanju dobio nevjerojatnih 98 bodova, što je najveća ikada ocjena koju je neki vinar dobio za svoj suhi traminac.

Na Festivalu traminca zapaženo predavanje će održati Eric Zwiebel, Master Sommelier, koji je od 2001. godine član vrlo ugledne

organizacije Court of Master Sommeliers koja je u četiri desetljeća postojanja primila u svoje članstvo tek 240 kandidata. Postati Master Sommelier (MS) teže je nego zaslužiti status Master of Wine (MW)! Eric je rođen u Alsaceu, radio je kao sommelier u pariškom Le Pavillon Elysée Lenôtre, a već godinama živi u Engleskoj gdje radi kao Cellar Master hotela Summer Lodge Country House u Dorsetu – u podrumu skrbi o više od 1.600 različitih etiketa koje su u ponudi njihovim gostima! U Engleskoj je 2004. godine bio izabran za najboljeg sommelijera, a na svjetskim natjecanjima bio je, primjerice, treći, u dva navrata, u konkurenciji najboljih europskih sommelijera 2006. i 2008. godine, kao što je ušao u finale natjecanja za najboljeg svjetskog sommelijera 2013. godine u Tokiju, gdje je u konačnici završio na četvrtom mjestu.

Eric Zwiebel će na svom masterclassu pokazati svu kompleksnost Alsacea koji baš i nije tako jednostavan za opisati kao jedinstveni terroir. Štoviše, kroz kušanje 10 vrhunskih traminaca s, uglavnom, najboljih Grand Cru položaja, Eric će opisati kompleksnost Alsacea i objasniti zašto su tamošnji traminci tako božanstveni.

O magiji jantarnih traminaca pričat će slovenski vinar iz Metlike Otmar Šturm, kao i naši Dominik Jagunić iz Plešivice i Tomislav Bolfan iz Vinskog vrh ponad Hraščine u Zagorju. Đorđe Bikicki s Fruške gore premijerno će na svom predavanju predstaviti, među ostalim, i svoj novi traminac Sfera, koji je tek buteljiran prije nekoliko dana, a s kojim svoju paletu različitih traminaca širi na četiri etikete.

Bruno Gaberšek, veliki slovenski vinski pisac, pomoći ćemo da zaronimo u dubine arhiva Ptujске kleti, a Iločki podrumi će se moći pohvaliti da su na jednoj od radionica dobili čak tri čokolade koje je beogradski čokolatijer Miloš Stojaković iz čokolaterije Aguarda ekskluzivno napravio samo za sljubljivanje s njihova tri predikatna vina. Iločki podrumi, koji u organaizaciji festivala imaju status partnera i prijatelja i bez kojih ovaj događaj ne bi mogao ni postojati, potrudili su se na jednoj drugoj radionici iz paučine svog arhiva izvući

neke raritete koji su aposlutno senzacija i o kojima će sretnici koji ih budu kušali pričati cijeli život.

Ante Miličević iz Kutjeva ispričat će priču o svom traminu koji je prije nekoliko tjedana oduševio vinske znalce iz zadarske udruge Vinum koji su mu na svom prvom velikom svehrvatskom natjecanju dodijelili titulu najboljeg hrvatskog predikatnog vina.

U odnosu na prvo izdanje prošle godine, svim gostima Festivala traminca u subotu 27. lipnja bit će organiziran i after party u Ladanjskoj kući na Principovcu uz glazbu popularnog osječkog DJ-a Taca, kao što će i svim zainteresiranim posjetiteljima koji budu dolazili iz Osijeka biti organiziran autobus kojim će za 120 kuna, u što je uračunata i ulaznica i neograničena konzumacija više od 120 različitih traminaca, moći doputovati u Ilok i tijekom noći se sigurno vratiti u Osijek.

Gala večeru u petak 26. lipnja, kao i izložbeni dio na Principovcu 27. lipnja obogatit će svojim jazz izvedbama sjajni glazbenici iz osječkog No Jazz Banda.

Donosimo vam i detaljnu satnicu Festivala traminca:

## PROGRAM

**26.6.2020.**

**20.00 – 23.00 sati: Gala večera, Dvorana Princeps na Principovcu**

Autorska večera renomiranog kuharsko-sommelierskog tima. Najpoznatiji bosanskohercegovački chef Nihad Mameledžija iz Sarajeva na prestižnoj lokaciji ladanjske kuće Principovac upriličiti će

gourmet poslasticu od sljubljivanja bosanske kuhinje i traminaca u različitim izdanjima, a sve uz osječke jazzere iz No Jazz Banda.

**(Ulaznica za večeru koja uključuje šest slijedova hrane i sedam različitih traminaca je 390 kuna. Broj mjesta je ograničen!  
Pošaljite rezervacije na mail: [festival.traminca@gmail.com](mailto:festival.traminca@gmail.com) ili javite se na telefon: +385981747108)**

**Keške, bulgur, uljevak, ćevap, sir iz mijeha, tulumba i tufahija uz tramince? Da, da, idealan spoj!**

Nihad Mameledžija, najpoznatiji bosanskohercegovački kuhar, nositelj crnog pojasa u džudu i sudionik Olimpijskih igara kao reprezentativac svoje zemlje u bobu četvercu, u Iloku će pokazati sve čari tradicionalne bosanske kuhinje koja je, po njegovom mišljenju, idealna za sljubljivanje upravo s tramincima.

Nihad je autor tri kuharice, radio je kao chef u mostarskom Marriotu, sarajevskom Svissotelu, snimio više od 600 kulinarskih emisija na Hayat televiziji, vodio restoran 4 sobe gospođe Safije, a često surađuje i s Paolom Casagrandeom, chefom s tri Michelinove zvjezdice iz restorana Lasarte u Barceloni, i Gianlucom Tomasijem, velikim maestrom finger fooda.

## HLADNO PREDJELO

Keške od piletine

Bulgura s mladim maslom

Pita s kremom od krumpira i sira

Ajvar i bosanski sudžuk

Salata

## **Traminac – Otmar Šturm**

### **Amber Traminac – Dominik Jagunić**

#### TOPLO PREDJELO

Pileća jetrica na organskoj palenti Bjelčić s medom i peperoncinom

### **Mirisavi traminac, izborna berba 2009 - Enjingi**

#### PRVI SLIJED

File soma u korici od krumpira

Uljevak od blitve i špinata u bijelom umaku

### **Traminac Trs 2019**

#### DRUGI SLIJED

Sitni ćevap od teletine

Pastrva na riži sa sezonskim voćem

### **Traminac Radoš – Vinarija Papak**

#### GLAVNO JELO

Hercegovačka janjetina s livanjskim sirom u umaku od nara s pečenim povrćem

### **Traminac Principovac – Iločki podrumi**

#### DESERT

Tufahija od kruške s orašastim plodovima

Tulumba u pekmezu

## **Traminac Izborna berba bobica 2018 – Iločki podrumi**

**27.6.2020.**

### **10.00 – 17.00 sati: Radionice, Stari podrum Iločkih podruma**

10:00 – **Otmar Šturm (Metlika, Slovenija), Dominik Jagunić (Plešivica, Hrvatska) i Tomislav Bolfan (Zagorje, Hrvatska)** – Čudesni jantarni traminci;

10:45 – **Eric Zwiebel MS, Cellar Master u Summer Lodge Country House hotelu u Dorsetu** – Priča o tramincima Alzasa kroz kušanje 10 sjajnih traminaca iz vinarija:

**DOPFF AU MOULIN - GC Brand 2017**

**MARC TEMPE - GC Mambourg 2017**

**MARTIN SCHAETZEL KIRRENBURG - GC Schlossberg 2017**

**FRANCOIS SCHWACH - GC Osterberg 2012**

**PAUL GINGLINGER - GC Pfersigberg 2017**

**HENRI SCHOENHEITZ - Linsenberga 2015**

**DOMAINE GRESSER - GC Moenchberg 2016**

**DOMAINE MURE - Clos St Landelin 2015**

**ROLLY GASSMAN - Keppelweg**

**LORENTZ - GC Altenberg 2012**

12:30 – **Bruno Gaberšek (Ljubljana, Slovenija)** – Pogled u prošlost - Vertikala Ptujске kleti:

**Traminac 1970**

**Traminac 1973**

**Traminac 1990**

**IZNENAĐENJE**

13:00 – **Ante Miličević (Kutjevo)** – Traminac je moj zavjet i moram ga čuvati k'o oči u glavi

**Traminac izborna berba prosušenih bobica 2013** – Vinum Laureatum znanajbolje desertno vino Hrvatske 2020. godine koje mu je dodijelila zadarska udruga Vinum

13:15 – 14:00 – PAUZA ZA R U Č A K

14:00 – **Iločki Podrumi i čokolaterija Aguara** – Svaki traminac zaslužuje svoju čokoladu

**Iločki podrumi Traminac izborna berba bobica – 2016** u kombinaciji s mliječnom čokoladom s kozjim sirom i liofiliziranom narančom;

**Iločki podrumi Traminac izborna berba prosušenih bobica – 2011** u kombinaciji s bijelom čokoladom s karamelom, liofiliziranom jabukom, limunom, dinjom i cimetom;

**Iločki podrumi Traminac kasna berba – 2017** u kombinaciji s bijelom čokoladom s liofiliziranom narančom s korom, dinjom, breskvom, cimetom i đumbirom.

14:30 - **Đorđe Bikicki (Fruška gora, Srbija)** – Fruška gora kao savršeni terroir za tramince:

**Sfera 2019** – PREMIJERA, suhi, fermentirao u betonskoj bačvi sferičnog oblika

**Traminac 2017**

**Uncensored 2017** – 7 dana maceriran

**Makana 2015** kasna berba

15:00 – **Julien Trimbach (Ribeauvillé, Alsace, Francuska)** – velika svjetska vinarija osobno predstavlja svoje tramince:

**Gewürztraminer 2017**

**Gewürztraminer Reserve 2016**

**Gewürztraminer Cuvée Des Seigneurs de Ribeaupierre 2013**

**Gewürztraminer Cuvée Des Seigneurs de Ribeaupierre 2000**

**Gewürztraminer Vendanges Tardives 2015**

**Gewürztraminer Selection de Grains Nobles 2001.**

16:45 – **Iločki podrumi (Hrvatska)** – Poslastice iz arhiva Iločkih podruma:

Traminac 2007

Traminac 1999

Traminac 1982

**I Z N E N A Đ E N J E**

**(Za radionice se kupuje isključivo dnevna ulaznica koja košta 350 kuna. Broj mjesta je ograničen! Pošaljite rezervacije na mail: [festival.traminca@gmail.com](mailto:festival.traminca@gmail.com) ili javite se na telefon: +385981747108)**

**17.00 – 21.00 sati: Izložba vina, Principovac**

U subotu u poslijepodnevnom satima u svečanoj dvorani Princeps do kasno navečer bit će upriličeno kušanje traminaca više od 50 vinarija. Tamo će biti dostupni traminci iz sljedećih vinarija:



Bolfan, Jagunić, Katić, Iločki podrumi, Majer, Buhač, Papak, Trs, Čobanković, OPG Barbarić, Dragun, Burnaz, Apostol, Josić, Hažić, Tomac, Erdutski vinogradi, Knezović, Kolar, Kutjevo d.d., Šafran, Kalazić, Šoškić, Lovrec, Srijemska kapljica, Iločka polja, Dražen Zečić, Bikicki, Fruškogorski vinogradi, Virtus, Svijetli dvori, Bodren, Deurić, Krešić, Misna vina, Škrlec, Mihalj, Dvanajščak-Kozol, Trdenić, Časić, Vista Hill, Aleksandrović... POPIS JOŠ NIJE KONAČAN

**(Cijena ulaznice za Izložbu vina je 50 kuna i moći će se kupiti na ulazu u dvoranu Princeps na Principovcu.)**

### **22:00 - After Party**

Na lokaciji ladanjske kuće Principovac nastavljamo druženje uz vino i glazbu o kojoj će brinuti popularni osječki DJ Tac.