

DETALJNA SATNICA 5. IZDANJA FESTIVALA TRAMINCA:

Subota, 03. lipnja 2023., 12,00 sati

Caffe bar Trica, Osijek

Michel Ginglinger (Eguisheim, Alsace)

Veliki alzaški vinar svojim masterclassom najavljuje Festival traminca

Silvanac Bodenacker 2021

Pinot sivi Grand cru Eichberg 2019

Rajnski rizling Grand cru Pferisgberg 2020 (ortel vieilles vignes)

Rajnski rizling Grand cru Pferisgberg 2020 Hertacker

Pinot crni Rocailles 2020

Gewurztraminer Grand cru Wahlenbourg 2020

Gewurztraminer Grand cru Pferisgberg 2020

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2020

Petak, 09. lipnja 2023., 19:30 sati

GALA VEČERA

“MARE NOSTRUM ADRIATICUM”

Festival traminca

09. lipnja 2023.

Hotel Dunav, Ilok

Chef Marko Đurašević i iločki vinari

POZDRAVI IZ KUHINJE

Beurre monte, tostirani lješnjak, kavijar i Davincijev kruh

Uni, hozon od slanutka, tartar od kvarnerskog škampa i pjena od limete

Jakobova kapica & ceremonija pripreme japanskog zelenog čaja "matcha"

Traminac Dragun 2021, Vinarija Dragun

INTRO

JADRANSKE MORSKE DELICIJE

Rimska Lučanica / kobasica od tune odležane s dalmatinskim divljim biljem

Mortadela / od jadranske bijele ribe, butarge od brancina sa pistacijom i maslinama

Kulen / panceta od jadranske Kali tune, i crne slavonske svinje

Traminac Zima 2021, Vinarija Zima

CONTINUUM

TORTELINI SA PIVCEM I ŠKAMPIMA

Kuhani na pari u rižinom tijestu, dimljeni parmezan, tartuf i slavonski "ramen"

Traminac Buhač 2022, Vinarija Buhač

PRINCIPALIS

RISSOTO "MARE NOSTRUM ADRIATICUM"

Kremasti, acquerello rižot, demi -glas od tune, pikantna dalmatinska šalša, sashimi od potrbušine plavoperajne kali tune i pjena od pecorino romano sira

Traminac Izborna berba 2017, Vinarija Trs

BRANCIN "IKE JIME"

Kuhan na pari u morskim algama i kelju, lignja na žaru, knedla sa sipom i slavonskom svinjom, umak od crnila sipe i ponzu od ananasa

Traminac Rosamal 2016, Vinarija Papak

DOLÇA

TIRAMISU 2,0 ...reloaded

Callebaut tamna čokolada, mousse, sake, crni kardamon, kampot papar, mascarpone, pjena od kave i karamelizirani badem

Traminac Čobanković Izborna berba bobica 2008, Vinarija Čobanković

Subota, 11. lipnja 2023., 10 sati

HOTEL DUNAV: 10,00 - 11,00 sati

- **Vole li se traminci i kozji sirevi? Odgovor znaju Mladen Papak iz Iloka i Ivan Perković iz Retkovaca sa svojim tramincima i kozjim sirevima.**

Rosamal 2015

Radosh 2022

Ledeno vino 2015

Kozji polutvrđi sir s aromom dima

Kozji polutvrđi sir s vlascom

Kozji polutvrđi sir Natur

Povratak u prošlost: Vinarija Kutjevo i arhivski traminci

Traminac 1992.

Traminac 1991.

Traminac 1990.

VINARIJA KAST: 11,30 – 13,00 sati

Premijera prvog traminca vinarije Kast iz Iloka

Premijerno predstavljanje vinarije „K nebu“:

Čudo iz Eminova ili Kako je Hercegovina dobila svoj Alto Adige

Traminac 2021.

Sauvignon Blanc 2021.

Chardonnay 2021.

White Cuvee 2022.

Rose 2022.

Crni Pinot 2021.

STARI PODRUM: 13,30 – 17,00 sati

R u č a k

Vertikala Traminca Principovac vinarije Iločki podrumi

Traminac Principovac 2008

Traminac Principovac 2011

Traminac Principovac 2013

Traminac Principovac 2020

Čokolaterija Taman i Vinarija Vinar

Traminac 2017, suhi, 15 % alc

Traminac 2019 Izborna berba bobica, polusuhi, 16 % alc

Traminac 2017 Izborna berba bobica, slatki, 15 % alc

Traminac 2018 Izborna berba prosušenih bobica, slatki, 16 %

HOTEL DUNAV: 17,00-24,00

IZLOŽBA TRAMINACA

Bit će izloženo oko 100 različitih traminaca iz različitih vinarija, a glazbenu pozadinu stvarat će glazbenici iz osječkog benda Sing Song Swing