



9. - 12. studenog 2023.
Hotel Valamar Lacroma Dubrovnik

PROGRAM

9. studenog 2023. (četvrtak)

16,00 Otvaranje sajma vinogradarstva i vinarstva, burze i izložbe vina (Business centar)
Sajam opreme, alata i repromaterijala za vinogradarstvo i vinarstvo, burza i izložba vina i proizvoda od grožđa i vina te proizvoda s oznakom „HOP“ otvoreni su za posjetitelje:
9.11. (čet): 16,00-21,00 / 10.11. (pet): 10,00-21,00 / 11.11. (sub): 17,00-21,00

17,30-18,00 Sadnja spomen loze Sabatina 2023. (ispred hotela)

18,00-19,00 Svečano otvaranje Sabatine 2023. (Dvorana Elafiti 4)
uz uručivanje priznanja laureatima za 2023. godinu

19,00-19,30 Obilazak sajma, burze vina i izložbe uz piće dobrodošlice (**Business centar**)

19,30-21,00 Radionica Stare sorte – inovativna vina (Wine bar)
Moderator: dr. sc. Goran Zdunić, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split

- **Upravljanje vodnim deficitom mijenja senzorne karakteristike vina sorte Teran**,
*prof.dr.sc. Davor Romić, dr.sc. Marijan Bubola, izv.prof.dr.sc. Darko Preiner,
prof.dr.sc. Jasminka Karoglan Kontić, dr.sc. Mario Staver, izv.prof.dr.sc. Monika Zovko*
- **Utjecaj klonskog sadnog materijala na senzorne karakteristike vina sorte Crljenak kaštelanski**,
Luka Marinov, mag.ing., dr.sc. Katarina Lukšić, dr.sc. Ana Mucalo, Maja Ozretić Zoković, mag.ing., dr.sc. Goran Zdunić

21,00 Večera uz degustaciju vina Sabatine (**Restoran**)
Desert će biti poslužen u 22,45 h u Wine baru, gdje se nastavlja zabava

22,45 Zabavna večer uz „slatki stol“, muziku i vina Sabatine (**Wine bar**)

10. studenog 2023. (petak)

09,00-10,00 Uvodna izlaganja o vinogradarstvu i vinarstvu HAPIH-a (Dvorana Elafiti 4)
Moderatorica: dr. sc. Ivana Alpeza

- **Aktualno stanje vinogradarstva i vinarstva**, *dr.sc. Ivan Prša, Darko Cenbauer, dipl.ing.agr., Gordana Bosankić, dipl.ing.agr.*
- **Regija Dalmacija-izvješće o berbi 2023.: terenska opservacija, procjena uroda, fizikalno-kemijska analiza uzoraka autentičnih vina i procjena kvalitete**,
Davor Šestanović, dipl.ing.agr., Milan Kranjac, dipl.ing.agr., Darko Cenbauer, dipl.ing.agr., Mirko Batušić, dipl.ing.agr., dr.sc. Ivan Prša
- **Uzorkovanje i kakvoća uzoraka vina za provedbu fizikalno-kemijske i senzorne analize**, *Darko Cenbauer, dipl.ing.agr., Mirko Batušić, dipl.ing.agr., dr.sc. Ivana Alpeza, dr.sc. Ivan Prša*

10,00-11,00 *Predstavljanje novih proizvoda, tehnologija, projekata... (Dvorana Elafiti 4)*

Moderatorica: Mirjana Vrdoljak

10,00-10,15

Revyona i Delan Pro, doprinos vinogradarstvu tvrtke BASF

Ante Volarević, BASF

10,15-10,25

Koja je razlika između dobrih i najboljih vina?

Sladana Rumpf Tunjić, Labena d.o.o.

10,25-10,40

Veriflow – sustav za kontrolu kakvoće vina

Katarina Belovari, mag.biol.mol, A&B d.o.o.

10,40-10,55

BELFRUTTO MBS 6-10-15+4%MgO+16%SO₃+ME – Novi pristup gnojidbi vinograda

Mislav Aračić, dipl.ing.agr., Poljopromet d.o.o.

11,00-14,00 *Znanstveno-stručni skup u organizaciji Agronomskog fakulteta (Dvorana Elafiti 4)*

Moderator: prof. dr. sc. Edi Maletić

11,00 – 12,15 → I. dio predavanja

- **Upravljanje uzgojnim oblikom za sortnu izvrsnost - rana defolijacija za Trnjak, zelena berba za Maraštinu, dr.sc. Ana Mucalo, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split**
- **Klonska selekcija sorata 'Kujundžuša bijela' i 'Trnjak crni' (Vitis vinifera L.), izv.prof.dr.sc. Željko Andabaka i sur., Agronomski fakultet Zagreb**
- **Bezvirusni klonovi Crljenka kaštelanskog, dr.sc. Goran Zdunić, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split**
- **Portugalske sorte u Ravnim Kotarima – prvi rezultati, prof.dr.sc. Edi Maletić i sur., Agronomski fakultet Zagreb**
- **Upravljanje vodnim stresom utječe na rast, razvoj, prinos i kemizam mošta i vina kod sorte Teran, prof.dr.sc. Davor Romić, dr.sc. Marijan Bubola i sur., Agronomski fakultet Zagreb i Institut za poljoprivredu i turizam Poreč**

12,15 – 12,40 → pauza

12,40 – 14,00 → II. dio predavanja

- **Prilagodba vinogradarske proizvodnje klimatskim promjenama prof.dr.sc. Marko Karoglan, Agronomski fakultet Zagreb**
- **Aromatski profil pjenušavih vina 'Malvasije dubrovačke' prof.dr.sc. Anamarija Jagatić Korenika i sur., Agronomski fakultet Zagreb**
- **Chardonnay, fermentacija, stari ili novi kvasac? dr.sc. Tomislav Plavša, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč**
- **Razumijevanje i povjerenje potrošača u oznaku ZOI i tradicionalne izraze dr.sc. Ivana Alpeza, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu**

14,00-15,00 *Ručak (Restoran)*

15,00-16,00 *Radionica: O vinogradarsko-vinarskoj struci – aktualno i popularno (Wine bar)*

Moderator: prof. dr. sc. Bernard Kozina

Za sudjelovanje na radionici potrebna je prethodna prijava moderatoru.

- 16,00-18,00** **Praktikum iz vinogradarstva i vinarstva Ministarstva poljoprivrede (Dvorana Elafiti 4)**
Moderatorica: Nataša Puhelek Puština, dipl. ing. agr.
- **Utjecaj meteoroloških uvjeta na pojavu, razvoj i štetnost uzročnika bolesti i štetnika u vinogradima na području srednje i južne Dalmacije tijekom 2023.**, *Tihana Pipinić, dipl.ing.agr., Silvija Marušić, dipl.ing.agr., mr.sc. Željka Oštrkapa - Međurečan, Aleksandra Radić, dipl.ing.agr.*
 - **Klimatski izazovi vinogradarske vegetacijske 2023. godine na području Zadarske županije**, *Zvonimir Vlatković, dipl.ing.agr.*
 - **Silicij (Si) - novi element u gnojidbi vinove loze sa višestrukim učinkom na vinovu lozu**, *dr.sc. David Gluhić*
 - **Vinogradarski registar-novosti, obvezne izjave i potrebni dokumenti u prometu vinskih proizvoda**, *Hrvoje Mratinić, dipl.ing.agr.*
 - **Označavanje vina nakon 08.12.2023.**, *Dominik Gršković, dipl.ing.agr.*
 - **eMotrenje – iskorak u pametnu poljoprivredu**, *Robert Črep, dipl.ing.agr.*
 - **Očuvanje svježine u vinima uz pomoć kvasaca**, *Iva Ivančić, dipl.ing.agr.*
- 18,00-19,00** **Zadružna ura (Dvorana Asimon)**
Moderator: Lordan Ljubenkov, mag. iur.
- **Primjer dobre prakse: Zadruga kao proizvođačka organizacija**
Ivo Đuračić, upravitelj PZ Putnikovići
 - **Aktualnosti u zadrugarstvu**
- 20,00-21,00** **Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH i MLADIH vina (Dvorana Elafiti 3 i 4)**
Proglašenje najboljih otvorenih i mladih vina na Sabatini 2023.
- 21,00** **Večera uz degustaciju vina Sabatine (Restoran)**
Desert će biti poslužen u 22,45 h u Wine baru, gdje se nastavlja zabava
- 22,45** **Zabavna večer uz „slatki stol“, muziku i vina Sabatine (Wine bar)**

11. studenog 2023. (subota)

- 08,45-17,00** **Organizirani studijski obilazak kulturno-povijesnih i vinogradarsko-vinarskih destinacija**
Sudjelovanje na studijskom obilasku namijenjeno je za goste Sabatine prijavljene na pansionu u Hotelu Valamar Lacroma. Karticu za studijski obilazak dobivaju na recepciji hotela prilikom dolaska i prijave smještaja.
- 08:45-09:00 Ukrcaj u autobuse ispred hotela i polazak za Ston
09:00-10:10 Vožnja Dubrovnik – Ston
10:10-10:20 Okupljanje u tvrđavi Kaštio u Stonu
10:20-10:40 Pozdravna riječ načelnika Općine Ston Vedrana Antunice
Obilazak **Tvrđave Kaštio** s pogledom na Ston i okolice
10:40-11:00 Šetnja kroz Ston do **Wine bara Ston**
11:00-12:00 Obilazak **Stonskih zidina**
12:00-12:15 Okupljanje ispred autobusa, ukrcaj i polazak dalje
12:15-12:30 Vožnja Ston-Putnikovići i dolazak na igralište u Putnikovićima
12:30-13:00 Praktična prezentacija poljoprivrednih dronova
tvrtke **Agrigentum d.o.o.**, sponzora Sabatine
13:00-13:15 Šetnja do PZ Putnikovići (cca 300 m)
13:15-14:15 Obilazak prvog hrvatskog Muzeja vinogradarstva i vinarstva – Putniković
14:15-15:30 Domjenak uz muziku i zabavu
15:30-17:00 Povratak u hotel

18,00-19,30 **Radionica Ministarstva regionalnoga razvoja i fondova EU (Dvorana Asimon)**
Tema: Aktualnosti – Hrvatski otočni proizvod

20,00-21,00 **Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled BUTELJIRANIH proizvoda (Dvorana Elafiti 3 i 4)**
Proglašenje ŠAMPIONA Sabatine 2023.

21,00 **Večera** uz degustaciju vina Sabatine (**Restoran**)
Desert će biti poslužen u 22,45 h u Wine baru, gdje se nastavlja zabava

22,45 **BAL ŠAMPIONA - Zabavna večer** uz „slatki stol“, muziku i vina Sabatine (**Wine bar**)

12. studenog 2023. (nedjelja)

Doručak i odjava iz hotela