



31.
MEĐUNARODNI
SUSRET
VINOGRADARA
I VINARA



Zadružni savez Dalmacije
Hrvatska udruga vinarских gradova
21000 Split, Tončučeva 4
Tel: 021 348 388
Mail: info@zsd.hr



4. - 7.11.2021. - Hotel Croatia, Cavtat
Sudjelovanje i boravak u hotelu na Sabatini moguć je
SAMO uz predočenje EU COVID POTVRDE

PROGRAM

4. studenog 2021. (četvrtak)

16,00 Otvaranje (Lobby hotela)

- **Sajma** opreme, alata i repromaterijala za vinogradarstvo i vinarstvo
- **Burze i izložbe** vina i proizvoda od grožđa i vina te proizvoda s oznakom „HOP“
Sajam, Burza i izložba otvoreni su za posjetitelje:
4.11. (čet): 16,00-21,00 5.11. (pet): 10,00-21,00 6.11. (sub): 18,00-21,00

16,30-17,00 Sadnja spomen loze Sabatina 2021. (Ispred hotela)

17,00-18,00 Svečano otvaranje Sabatine (Dvorana Ragusa)

uz uručivanje priznanja laureatima Sabatine 2021.

18,00-19,00 Koktel dobrodošlice (Lobby hotela)

uz obilazak sajma vinogradarstva i vinarstva, burze vina i izložbe

19,00-20,30 Radionica: Stare sorte – inovativna vina (Dvorana Bobara)

Moderator: dr. sc. Goran Zdunić

Tema: Klimatske promjene i adaptibilnost starih sorata

21,00 Večera uz prezentaciju i degustaciju konavoskih vina (Restoran)

5. studenog 2021. (petak)

09,00-10,00 Uvodna izlaganja o vinogradarstvu i vinarstvu Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu (Dvorana Bobara)

Moderatorica: dr. sc. Darija Sokolić

- **Aktualno stanje vinogradarstva i vinarstva**, Ivan Prša, dipl.ing.agr., Darko Cenbauer, dipl.ing.agr., Gordana Bosankić, dipl.ing.agr.

Rasprava

10,00-11,00 Predstavljanje novih proizvoda, tehnologija, projekata (Dvorana Bobara)

- **ZORVEC™ Vinabel™** – novi fungicid tvrtke Corteva Agriscience™ u zaštiti vinove loze protiv plemenjače, Zlatko Šefer
- **Vinska logistika**, Gebrüder Weiss d.o.o.
- **Belfrutto: novi pristup gnojidbi vinograda**, Mislav Aračić, dipl.ing.agr.

11,00-14,00 Znanstveno-stručni skup u organizaciji Agronomskog fakulteta (Dvorana Orlando)

Moderator: prof. dr. sc. Edi Maletić

11,00-12,30 Prvi blok predavanja

- **Relativni značaj pojedinih ampelotehničkih zahvata u postizanju ciljanog sastava grožđa kod sorte Teran**, dr. sc. Marijan Bubola
- **Procjena tolerantnosti hrvatske germplazme vinove loze na sušu**, dr.sc. Goran Zdunić i sur.
- **Virusi vinove loze - nove spoznaje i stanje u Hrvatskoj**, prof.dr.sc. Darko Vončina, Martin Jagunić, mag.ing.agr.
- **Prosušivanje grožđa za prošek u kontroliranim uvjetima?**, prof.dr.sc. Darko Preiner i sur.
- **Graševina – „domaća“ ili „udomaćena“ sorta?**, prof.dr.sc. Edi Maletić
- **Kako smanjiti pH baznog vina?**, prof.dr.sc. Mirjana Herak Ćustić i sur.

12,30-12,50 Pauza

12,50-14,00 Drugi blok predavanja

- **Dozrijevanje „Mladog vina“ Portugisca; je li mlade zdravije?**,
dr.sc. Ivana Alpeza, Ivana Linke, dipl.ing.agr.
- **Utjecaj sekvencijalne fermentacije na sastav i svojstva vina 'Babić'**,
doc.dr.sc. Anamarija Jagatić Korenika
- **Mikrobiološki postupci korekcije kiselosti vina**,
dr.sc. Tomislav Plavša, Hrvoje August, dipl. ing., prof.dr.sc. Ana Jeromel
- **Novi trendovi u malolaktičnoj fermentaciji vina**, prof.dr.sc. Ana Jeromel i sur.
- **Rezultati izotopnih analiza hrvatskih autentičnih vina berbi 2017. – 2019.**,
dr.sc. Ivana Vladimira Petric, mr.sc. Renata Leder i Ivan Prša, dipl.ing.agr.

14,00-15,00 **Ručak (Restoran)**

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

Moderator: prof. dr. sc. Bernard Kozina

Napomena:

Za sudjelovanje na Radionici potrebna je prethodna prijava i rezervacija moderatoru.

- **Primjena ekoloških gnojiva u vinogradstvu (PEG) – prikaz nekih rezultata uvođenja u praksi**, doc.dr.sc. Ante Biško
- **[KK.01.1.1.0031.] Novi početak za stare hrvatske sorte vinove loze: Pjenušavi Grk i Graševina**, prof.dr.sc. Ana Jeromel i doc.dr.sc. Ana-Marija Jagatić Korenika

16,00-18,00 **Praktikum iz vinogradarstva i vinarstva Ministarstva poljoprivrede (Dvorana Orlando)**

Moderator: dr. sc. Silvio Šimon

- **Otporne sorte vinove loze – situacija u svijetu i Republici Hrvatskoj**, doc.dr.sc. Silvio Šimon
- **Trendovi fenoloških faza Plavca malog**, Ivan Prša, dr. sc. Višnja Vučetić, izv. prof. dr. sc. Marko Karoglan, Branimir Omazić
- **Prodaja vina kod OPG-ova**, Hrvoje Mratinić
- **Bakar (Cu) - fungicid ili gnojivo u uzgoju vinove loze**, David Gluhić
- **Narančin trnoviti štitasti moljac (*Aleurocanthus spiniferus*) - novi štetnik srednje i južne Dalmacije**, Silvija Marušić, Ivana Tomac Talajić
- **Esca – aktualni problem u vinogradima Južne Dalmacije**, Zrinka Favro, Frano Mihlinić

Rasprava

18,00-19,00 **Zadružna ura (Dvorana Šipun)**

- **Aktualnosti zadružnog vinogradarstva i vinarstva; stanje tijekom i nakon dvije sezone opterećene mjerama zbog COVID-a**
- **Udruženje „Vino Dalmacije“ – regionalna organizacija vinogradara i vinara Dalmacije**
- **Izvješće o aktivnostima vezanim za proizvodnju i označavanje prošeka**

Rasprava

20,00-21,00 **Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH i MLADIH vina (Dvorana Ragusa)**

Proglašenje najboljih otvorenih i mladih vina na Sabatini 2021.

21,00 **Večera uz prezentaciju i degustaciju vina Udruge Komarna 7 (Restoran)**

6. studenog 2021. (subota)

09,00-17,00 **Organizirani studijski obilazak vinogradarsko-vinarskih destinacija (teren)**

Organizirani prijevoz na studijski obilazak namjenjen je za goste Sabatine prijavljene na pansionu u hotelu Croatia. Karticu za studijski obilazak dobivaju na recepciji hotela prilikom prijave smještaja.

Program studijskog obilaska:

08,45-09,00 Okupljanje ispred hotela

09,00-13,00 Obilazak vinogradarsko-vinarskih i kulturno-povijesnih destinacija Dubrovačko-neretvanske županije (Lokrum, Dubrovnik, Konavle)

13,00-14,00 Praktična prezentacija poljoprivredne mehanizacije generalnog sponzora Sabatine tvrtke Mesis d.o.o. u vinogradu Dubrovačkih podruma

14,15-16,30 Domjenak u Mjesnom domu Gruda

16,30-17,00 Povratak u hotel Croatia

18,00-19,30 Vođeno kušanje mladih vina (Dvorana Bobara)

Za kušanje i davanje mišljenja o Vašem mladom vinu potrebno je predbilježiti se do 29.10.2021. do 15 sati. Dostavljaju se 3 boce vina na Sabatinu 05.11.2021. do 17 sati. Jedan proizvođač može dostaviti maksimalno 2 uzorka vina, jer je broj uzoraka za kušanje ograničen. Kontakt osoba za dostavu uzoraka i prijavu sudjelovanja je Božo Novaković (mob: 00385 98 662 366)

**20,00-21,00 Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled BUTELJIRANIH proizvoda (Dvorana Ragusa)
Proglašenje ŠAMPIONA Sabatine 2021.**

21,00 Bal šampiona (Restoran)

Večera uz prezentaciju i degustaciju šampionskih vina Sabatine

7. studenog 2021. (nedjelja)

09,00-13,00 Fakultativni izlet vlastitim prijevoznim sredstvima

Vinarija Crvik otvara vrata za sve sudionike Sabatine u vremenu od 9-13 sati.

Posjetite novouređenu kušaonicu Vinarije Crvik (Kotar 12, Komaji, 20213 Čilipi)