

**NEKI NOVI PELJEŠAC-MODERNOST SMJENJUJE TRADICIJU**

Moderator: Željko Garmaz

Vrijeme početka: **13:30 sati, 50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Kroz desetak vina, od baznih plavaca do sjajnih selekcija i reserva, mladi vinari iz Donje Bande i Potomja pričat će o nekom novom Pelješcu koji ne nudi više samo džemaste, visokoalkoholne i prezrele Dingače i Postupe nego osluškuju bilo javnosti i proizvode fina i uglađena vina zbog kojih se Pelješac s razlogom smatra – carstvom vina! Na radionici, koja je po rasporedu u petak u 13,30 sati, bit će nazočni Boris Mrgudić, Boris Viočić Matuško, Baldo Kangjera, Domo Antunović i Mateo Vicelić, a sve će moderirati Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije. E da, sretnici koji na vrijeme rezerviraju svoje mjesto na radionici imat će izuzetnu priliku kušati dva vrlo rijetka Imperatora, „društveno vino“ koje desetak peljeških vinara već osam godina proizvode i pripremaju na vrlo tradicionalan način i time pokazuju zahvalnosti svojim vinskim korijenima.

**VRANAC NIJE SAMO ZA TOPLA PODNEBLJA!**

Moderator: Željko Garmaz

Vrijeme početka: **15:30 sati, 50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Na Fruškoj gori ga rade kao rose, u kupazama gdje čini 30 ili 50 posto, dok u Iloku i Erdutu dvoje vinara proizvode sortno vino od – vranca! Time se pokazuje da baš i ne vrijedi ono uvriježeno mišljenje kako je vranac sorta koja nije za kontinent, jer pripada toplim podnebljima Makedonije, Crne Gore, Hercegovine... Na radionici će gostovati kulturni makedonski vinar Antonio Brzanov, poznat po izrazito moćnim vrancima vrlo izraženih tanina, koji će prvi put kušati kontinentalne vrance svojih kolega s Fruške gore, Iloka i Erduta te komentirati njihove dobre i loše strane.

Na radionici će gostovati vinari Aleksandar Tadić iz vinarije SALaxia, Vladimir Dragičević iz vinarije Tri međe i oblak, Zlatko Bošnjak iz iločke vinarije TRS te Ivo Brzica iz erdutske vinarije Brzica, a sve će moderirati Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

**VINSKI INDIANA JONES**

Moderator: Ivica Dobrinčić, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **16:30 sati, 50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Ivica Dobrinčić se može pohvaliti da je upravo svojim loznicima obnovio kompletne vinograde na Krku i prekoputnom Vinodolu. Da nije bilo njega i zanesenosti istraživanjem starih sorti na izdisaju, danas ne bi znali što je trojiščina ili sansigot. Pozicionirao je Krk na značajno mjesto vinske karte Hrvatske, a za sansigotom su poludjeli u SAD-u, gdje Ivica šalje pola svoje proizvodnje te sorte. Na radionici će se moći kušati zlahtina iz 2018. i 2017. godine, rosé od trojiščine, sansigoti iz 2015., 2013., 2011. godine... Kulturni vinar iz Vrbnika će, naravno, osobno pričati o svojim vinima, a radionicu, koja je po programu u petak, 11. siječnja u 17,00 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

**DUNAVSKI CHARDONNAY IZ BARANJE I ERDUTA – HRVATSKI ODGOVOR NA CHABLIS**

Moderator: Jasna Antunović, Suzana Zovko, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **17:30 sati, 50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Vinski David, Jasna Antunović, i vinski Golijat, Vina Belje, mogu se pohvaliti da je u njihovim vinogradima najuspješnija sorta – chardonnay. Vina Belje su se donedavno mogli pohvaliti da su u Hrvatskoj imali najveći vinograd chardonnaya, čak 60 hektara u komadu! Platina na Decanteru za Jasinu Graševinu nekako je u drugi plan bacila njezine chardonnaye za koje mnogi tvrde da su čak i bolji od graševine. I beljski i Jasnini vinogradi su pored Dunava pa se opravdano može reći da je ta moćna rijeka u svoje naručje u Baranji i Erdutu prihvatila ovu najpopularniju svjetsku sortu i omogućila joj najveće domete baš na istoku Hrvatske. O chardonnayima iz 2006., 2011., 2013., 2015., 2016. i 2017. godine govorit će Suzana Zovko, glavna enologinja Belja, i Jasna Antunović iz Vinarije Antunović, a sve će moderirati Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

**HRVATSKO VINSKO BLAGO GENIJA IZ HRNJEVCA**

Moderator: Ivan Enjingi, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **19:00 sati, POZIVNICA**, broj mjesta: **20**

Kad je svojedobno, na prvom Decanterovom ocjenjivanju vina, prije 11 godina, Ivan Enjingi trijumfirao sa svojim Venjem i zaslužio ponio titulu svjetskog prvaka, u časopisu Decanter osvanuo je tekst o njemu naslovljen: Hvala Bogu za hrvatska bijela vina! Svašta se poslije toga događalo u njegovom životu, preživio je nalet vlaka, najdraži konj ga oborio i nagazio, ali nakon svega bi ustajao i postajao sve čudsniji. Prošle godine je na WineOs-u izazvao ovacije 56 okupljenih sretnika na radionici na kojoj je predstavio aktualna vina s pokojim izletom u prošlost. Ovaj put „čika Ivo“ ide daleko u prošlost, moći će se kušati upravo njegovo šampionsko Venje iz 1998. godine, graševina iz 1994. ili 1990. godine, Zweigelt iz 1991. godine (kad nije bilo struje u vinariji!) ili 1985. godine, a na popisu je ukupno 14 nevjerovatnih bisera!!! Veliki vinar iz Hrnjevca će, naravno, osobno pričati o svojim vinima, a radionicu, koja je po programu u petak, 11. siječnja u 18,30 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

SUBOTA, 12.1.2019.

### **ZAPJENJENA GRAŠEVINA**

Moderator: Željko Garmaz

Vrijeme početka: **12:30 sati**; **50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Otkako su se počeli proizvoditi pjenušaci od graševine, a to nije bilo tako davno, vinski znalci su konačno dobili potvrdu da ta najpopularnija sorta u Hrvatskoj nije kraljica nego – carica hrvatskih vinograda! Danas se u čak sedam hrvatskih vinarija pjenušac proizvodi od čiste graševine, a u tri vinarije pjenušac se zove – Grasecco! O svojim iskustvima u proizvodnji pjenušca od graševine govorit će Davor Zdjelarević, difuzni vinar iz Zagreba, Miroslav Palinkaš iz vinarije Pavlomisir iz Novog Vinodolskog, Goran Josipović iz vinarije Pjenušci i vina iz Požege, Ivan Marinčin iz Kutjeva d.d., Ivana Nemet iz PP Orahovice, Ivica Perak iz Vinarije Perak i Antonija Čeme iz Feravina.

Radionicu, koja počinje u subotu, 12. siječnja u 12,30 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjige Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

### **ČISTA PRIRODA, VINA BEZ KOMPROMISA!**

Moderator: Željko Garmaz

Vrijeme početka: **14:00 sati**, **50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

U regiji je sve više vinara koji su se u potpunosti okrenuli organskoj proizvodnji vina. U nekim slučajevima se brutalno ide u ekstrem te se, primjerice, teran macerira 365 dana, a i u boce ide – bez imalo sumpora. O tom svom iskustvu pričat će Danijel Bastijančić iz vinarije Lunika u Istri, kao što će svoja iskustva s maceriranjem škrleta prenijeti Ivan Kosovec, Denis Bogoević Marušić će ispričati što je napravio da se njegov grk s Pelješca panegirično proglasi vinom godine, Bojan Baša iz Beograda će posvjedočiti vlastito iskustvo o beskompromisnom i u potpunosti prirodnom pristupu vinogradu na Fruškoj gori, a Aleksandar Todorović iz Ražnja će objasniti zašto ga svi u čudu gledaju zbog župljanke. Naravno, priču će pratiti sjajna vina vinara koji će osobno nazočiti radionici – Grk iz 2017. i Križ Plavac mali 2016., Škrlet Selekcija iz 2011. i Škrlet Selekcija iz 2017. godine, Pinot sivi Jantar iz 2013. te Viaggio Lungho 2015. (malvazija) i Carun 2015. (teran), kao i oranž malvasija Petra Crvika, proizvedena u samo 600 boca!

Radionicu, koja je po rasporedu u subotu u 14 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

### **VELIKA VERTIKALA ČAROBNOG MJESEČARA**

Moderator: Josip Brkić, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **15:30 sati**, **50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Josip Brkić, dobri čovjek iz Čitluka kojeg vinski znalci doživljavaju kao kulturnog hercegovačkog vinara, još uvijek je jedini biodinamičar iz hercegovačkog krša. Njegov čarobni Mjesečar, koji se u najboljim godinama proizvede tek u nekoliko stotina butelja, prvi, a vjerojatno i posljednji put bit će moguće kušati na radionici na kojoj će biti predstavljena kompletna vertikala tog slavnog vina. Sretnicima koji požure i rezerviraju svoje mjesto Josip Brkić će osobno pričati o Mjesečaru iz 2016., 2015., 2012., 2011. i 2008. godine, a iznimnu čast svima koji dođu Josip će ukazati pružanjem mogućnosti da kušaju vrlo rijetki Crveni Mjesečar iz 2008. godine. Radionicu, koja je na programu u subotu 12. siječnja u 15,30 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

### **BISERI ARHIVA ILOČKIH PODRUMA**

Moderator: Vera Zima, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **17:00 sati**, **50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Vina Iločkih podruma su posljednjih godina najnagrađivanije hrvatska vina, a vinarija - najnagrađivanija hrvatska vinarija. Traminac ledena berba 2007 je u konkurenciji od 550.000 vina iz cijelog svijeta zauzeo 19. mjesto. Nakon tog uspjeha, taj traminac je završio u arhivi Iločkih podruma i veliki privilegij je uopće dobiti mogućnost kušati ga. E, tu priliku će dobiti sretnici koji dođu na predstavljanje „bisera arhiva Iločkih podruma“, a uz proslavlenu ledenu berbu kušat će se i iznimno rijetki traminac iz 1982. te iz 1999. godine, kao i rajnski rizling iz 2006. i graševina iz 2008. godine. Ovo su događaji koji se ne smiju propustiti. O vinima će u subotu, 12. siječnja u 17 sati, govoriti Vera Zima, glavna enologinja Iločkih podruma, a radionicu će moderirati Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjige Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.

### **VELIKA VERTIKALA DINGAČA VEDRANA KIRIDŽIJE**

Moderator: Vedran Kiridžija, Željko Garmaz

Vrijeme početka: **18:30 sati**, **50,00 kuna**, broj mjesta: **20**

Kad je Vedran Kiridžija nedavno u Zagrebu na festivalu Vinocom u Esplanadi ponudio na kušanje svoje čuvene Dingače stare i 20 godina, vinski kritičari su uzviknuli da je on hrvatski pandan vinarima iz Burgundije. U odnosu na Zagreb, Vedran će u Osijeku ponoviti samo dva vina, Tajano iz 2016. te Dingač iz iste godine, dok će popis preostalih Dingača biti u potpunosti drukčiji – Dingač iz 2013., 2007., 2002. i 1996. godine. Veliki pelješki vinar, kojeg stručnjaci smatraju ponajboljim proizvođačem Dingača, osobno će predstaviti svoja vina, a radionicu, koja je po programu u subotu, 12. siječnja u 18,30 sati, moderirat će Željko Garmaz, vinski pisac i autor knjiga Vinske priče Slavonije i Hrvatskog Podunavlja i Vinske priče Dalmacije.