

WINEOS

×

6. MEĐUNARODNI
FESTIVAL VINA, DELICIJA
I UGODNOG ŽIVLJENJA

VINSKE RADIONICE NA 6. WINEOS-U

Bijela Dalmacija – uskrnuće zlatarice i veliki povratak debita

Dario Gašpar, Drago Pilač, Vjeko Prović, Marko Sladić i Željko Garmaz

PETAK, 10. siječnja u 13 sati

Dalmacija prestaje biti ekskluzivitet plavca malog i plavine, na površinu sve više izbijaju bijele sorte. I to ne samo pošip. Zlatarica, autohtona sorta Pojezerja, najvećeg hrvatskog vinogorja smještenog na, često poplavljenom, polju između Vrgorca i Ploča, u posljednjih nekoliko godina nameće se kao – dalmatinska graševina. I zbog nje sve više vinogradara postaju vinari. Zlatarica se uistinu nameće kao sorta budućnosti Dalmacije! Od koje se počinju raditi i pjenušac koji će se premijerno moći kušati uz priču njegova tvorca Darija Gašpara iz Umčana.

Debit je imao nekada svojih svijetlih trenutaka, međutim česte patvorine koje su se radile pod njegovim imenom doveo je do nepopularne igre riječi po kojima je debiti postao – debil. Ali, posljednjih godina, dolaskom mladih snaga iz šibenskog zaleđa, poglavito iz Plastova, debit ponovo počinje pokazivati svoju raskoš zbog koje je nekada uistinu bio s razlogom obožavan. Marko Sladić će omogućiti svima koji dođu raretno kušanje i debita iz 1989. godine!

Sudjeluju: Vinarije Gašpar, Prović, Pilač i Sladić

Pjenušac od zlatarice - Gašpar

Zlatarica 2019 - Pilač

Zlatarica 2018 – Gašpar

Zlatarica Livija 2017 – Prović

Debit – 2018 - Sladić

Debit – 1989 – Sladić

Najbolje iz Hercegovine, najbrže rastuće vinske regije

Veliki masterclass Siniše Lasana

PETAK, 10. siječnja u 14 sati

U posljednjih nekoliko godina hercegovačka vina su naprosto eksplodirala svojom kvalitetom, a žilavka, blatina i trnjak postale su planetarno poznate sorte. Čak nekoliko platinastih nagrada na Decanteru, a da o zlatima i ne govorimo, potvrda su velikog tektonskog procesa koji se događa na vrućem hercegovačkom kamenu. Najugledniji hrvatski sommelijer, koji je i Decanterov sudac, Siniša Lasan, zaposlenik poznatog dubrovačkog restorana Proto, veliki je zaljubljenik u hercegovačka vina, a na velikom masterclassu, na kojem ćete imati priliku kušati čak 10 najboljih predstavnika hercegovačke vinske revolucije, objasniti će vam sve na način da ćete se i vi zaljubiti u vinsku Hercegovinu!

Kora, žilavka – Vinarija Daorson, Stolac

Žilavka Kasna berba – Vinarija Marijanović, Služanj

Žilavka Selekcija – Carska vina, Međugorje

Žilavka 2008 – Vinarija Matić, Trebižat

Arhivska žilavka Andrija 2004 – Podrumi Andrija, Paoča

Mjesečar žilavka – Vinarija Brkić, Čitluk

Orange Krš, žilavka – Vinarija Škegro, Radišići

Plavac mali – Vinarija Keža, Studenci

Ivaniš Blatina 2017 – Vinarija Tolj, Blatnica

X Line crno – Vinarija Vilinka, Sretnice

Trnjak – Vinarija Nuić, Crnopod

Dobri stari Zdjelarević – vina koja su pisala vinsku povijest

Davor Zdjelarević i Željko Garmaz

PETAK, 10. siječnja u 15,30 sati

Davor Zdjelarević posljednjih godina prolazi turbulentno razdoblje, ali, u novome izdanju, kao difuzni vinar, polako se ponovo vraća u prvu hrvatsku vinsku ligu u kojoj je dugo bio pretplaćen na osvajanja prvenstava. Za potrebe podsjećanja na „bolju prošlost“, njegovu i hrvatskih vina uopće, izvukao je iz svog prašnjavog arhiva neka vina koja su bila i ostala ključna za pisanje hrvatske vinske povijesti. Nevjerojatna rijetkost je dobiti mogućnost uživanja u ovim vinima.

Rajnski rizling 2000

Injin izbor, rajnski rizling/rizvanac, 2000

Nagual bijeli 2007

Nagual bijeli 2013

Nagual crni 2010

Nagual crni 2016

Tri oraha – najveći balkanski misterij

Radisav Šćepanović i Željko Garmaz

PETAK, 10. siječnja u 16,30 sati

Najskuplja vinarija na Balkanu, nemaju vino jeftinije od 60 eura! Ali, svako vino vrijedi svaku uloženu kunu. Kirurg i ravnatelj KBC Dedinje, Radisav Šćepanović, vlasnik vinarije, za svoja vina kaže da su „opasnija od kokaina, a bolja od bensedina“! Iskreno, poslije njihovih vina možete se samo pogledati i pitati: „Je li moguće bolje od ovoga?“ Ovo je njihov prvi i dosad jedini festivalski nastup od osnutka vinarije. Čista ekskluziva!

Cabernet sauvignon 2009 (sedam godina u bačvama)

Cabernet sauvignon 2010 (šest godina u bačvama)

Merlot 2011 (šest godina u bačvama)

„500“ cuvee (1-8 godina iz 500 različitih bačava)

Cabernet sauvignon 2009 i merlot 2011 (75/25)

Csaba Malatinszky – mađarski vinski genije

Csaba Malatinszky i Željko Garmaz

PETAK, 10. siječnja u 17,30 sati

Csaba Malatinszky je mađarski vinski genije za kojeg je Caroline Gilby MW svojedobno rekla da u njegovim venama umjesto krvi teče – cabernet franc! Ne sudjeluje na vinskim festivalima i natjecanjima od 2004. godine, u marketing ne ulaže niti kunu, jer “ne želi uljepšavati” svoju vinsku priču. Jedinstvena prilika svjedočiti ponajboljim svjetskim izdanjima cabernet franca!

Noblesse Chardonnay

Kúria cabernet franc 2003 unfiltered

Kúria cabernet franc 2004

Kúria cabernet franc 2005

Kúria cabernet franc 2006

Kúria cabernet franc 2007

Kúria cabernet franc 2008

Kúria cabernet franc 2009

Velika makedonska crvena vina

Ivana Simjanovska

PETAK, 10. siječnja u 19 sati

Najbolji makedonski crnjaci, u najvećoj mjeri vraneci, dosegli su svjetski vrh, a u velikoj mjeri su i bezobrazno skupi. Rekli bi – s razlogom! Ivana Simjanovska, vinska kritičarka, autorica dva makedonska vinska vodiča i pokretačica Skopje Wine Salona, potrudila se donijeti i predstaviti najbolje od najboljeg iz Makedonije, vina su uistinu senzacionalna. Makedonija poodavno nije samo T'ga za jug!

Imperator Vranec – Bovin

Heritage Cabernet sauvignon Grand Reserva – Chateau Kamnik

Vranec Orle 2016 – Venec

Private Reserve Vranec – Stobi

Smolnik Vranec – Popov

Black Diamond Vranec - Imako

Vukas uz kamenice, najkompletnija pelješka vinarija

Dubravko Vukas i Željko Garmaz

SUBOTA, 11. siječnja u 13 sati

Dubravko i Đani Vukas prvi su na Pelješcu koji su za svoj plavac mali „iz polja“ dobili status vrhunskog vina. Njihov Plerej „s brda“ ponajbolji je, uopće, pelješki plavac. Prvi su koji su uopće napravili pjenušac od rukatca i plavca malog, a njihova kupaža od pošipa, rukatca i malvasije, posađenih na Pelješcu, ponajbolje je dalmatinsko bijelo vino uopće. Uz podrum Mate Matuška, najposjećenija su vinarija na Pelješcu, ali i medijski najmanje poznata. Treba li vam još povoda da dođete i uživete u njihovim vinima – uz svježe kamenice koje će donijeti iz Stona!

Decumanus – Bijeli pjenušac

Cardo – Rose pjenušac

Nigrum – crni pjenušac

Rukatac

Pošip

Cuvee Blanc (malvasija, rukatac i pošip)

Mato

Plerej

Plerej Riserva

Premijerni kutak WineOS-a

Mladen Papak, Mladen Siber, Domagoj Buhač, Melita Rumbak, Tomislav Trdenić, Krunoslav Sontacchi, Bojan Baša i Željko Garmaz

SUBOTA, 11. siječnja u 14 sati

Od ovoga izdanja WineOS-a uvodimo praksu predstavljanja premijernih vina koja su vinarije izabrale da baš u Osijeku krenu na tržište. Kad vidimo tko je i što odabrao baš WineOS za svoje premijerno predstavljanje, neizmjereno smo ponosni. Fantastična vina, a neka su i po tehnologiji proizvodnje (KaraJantar – crno vino od pinota sivog!) svjetski rariteti! Dođite i budite svjedoci velikog događaja!

Pjenušac Radoš 2014, Vinarija Papak

MS 2017 (muškati i sauvignon blanc – suhi), Vinarija Siber

Graševina kasna berba 2018, Vinarija Buhač

Pinot crni (bijelo vino) – Erdutski vinogradi

Pinot crni, Vinarija Trdenić

Superslav, Vinarija Sontacchi

KaraJantar (crno vino od pinota sivog) - Bojan Baša

Macerirana Plešivica po izboru Ive Kozarčanina

SUBOTA, 11. siječnja u 15 sati

Macerirana bijela vina dugo nastaju, pa i dugo traju. I treba ih piti polako, u dobrom društvu, te uživati u svakoj kapi i svakom trenutku. Ivo Kozarčanin, veliki vinski pisac iz Samobora, provede će nas kroz plešivički „svijet jantarne boje“ na način da ćete shvatiti zašto je Plešivica ne samo hrvatski nego i svjetski vinski vrh, regija koja poput lokomotive vuče cijelu hrvatsku vinsku scenu!

Pjenušac Amfora 2010, Tomac

Traminac Amfora 2017, Tomac

Qvevri 2016, Šember

Chardonnay 2016, Korak

Rajnski rizling 2016, Korak.

Amber traminac 2016, Jagunić

Coletti Pinot sivi 2017, Kolarić

Pinot sivi 2017, Kurtalj

Srbija – zemlja fantastičnih egzota

Tomislav Ivanović

SUBOTA, 11. siječnja u 16,00 sati

Biser Smederevka 2014, pjenušac – Vinarija Aleksić

Žuti cvet Tamjanika 2015, pjenušac - Vinarija Aleksić

Bagrina bukovska 2018 – Vinarija Matalj

Sremska zelenika 2017 – Vinarija Dukay&Sagmeister

Slankamenka 2018 - Stojanović

Seduša 2018 – Vinarija Šijački

Vino iznenađenja ?????????

Biseri iz podruma Morena Degrassija

Moreno Degrassi i Željko Garmaz

SUBOTA, 11. siječnja u 17,00 sati

Legenda istarske i hrvatske vinske scene u Osijeku će prvi put predstaviti svoja vina koja kod vinskih znalaca zauzimaju kulturni status a nikada nisu izašla iz njegova prebogatog podruma. Vinar koji proizvodi najviše vinskih etiketa i kome je samo nebo granica. Neumoran i nezasitan u traganju za vinskim savršenstvom.

Terre Bianche couvee blanc reserva 2015

Terre Bianche Limited Edition 1

Syrah 2012

Cabernet franc 2012

Contarini Syrah-Petit verdot 2008

Passito 2011

Pinot crni 2016.

Terre Bianche Passito 2011..

Kako je nastalo prvo crno Venje iz 2003. godine

Ivan Enjingi i Željko Garmaz

SUBOTA, 11. siječnja u 18 sati

O Enjingijevom Venju, kako bijelom, tako i crnom, manje-više sve se zna. To su vina koja su obilježila hrvatsku vinsku povijest. No, veliki čarobnjak iz Hrnjevca pružit će nam nevjerojatnu čast da nam osobno ispriča kako je nastalo prvo crno Venje iz 2003. godine, a pritom ćemo dobiti priliku koja se više nikada neće ponoviti da kušamo sva vina iz 2003. godine od kojih je napravio taj svoj famozni cuvée Venje – merlot, cabernet sauvignon, pinot crni, frankovku i zweigelt, a kojih je u svom arhivu ostavio tek po 50-ak butelja. Sad i nikad više! Ne propustiti!

Zweigelt 2003

Frankovka 2003

Pinot crni 2003

Merlot 2003

Cabernet sauvignon 2003

Venje 2003

NAPOMENA ZA REDAKCIJE: Za sve dodatne informacije možete se obratiti organizatoru i voditelju službe za odnose s javnošću Borisu Očiću na telefon 091/518-0276 ili na e-mail dekanter@dekanter.hr te posebnom savjetniku u organizaciji Vinku Ručeviću na broj 098/174-7108 ili e-mail vinko@vinoteka-vinita.hr. Molimo Vas da ovaj dio **NE KOPIRATE** u Vaša izvješća.