



# MLADINA d.d. - DVOSTRUKI ŠAMPION

Priredili MIHOVIL VINSKI i ŽELIMIR LOZICA  
Snimili MARKO ČOLIĆ i ROBERT ANIĆ

Upravni odjel za poljoprivredu, ruralni razvitak i šumarstvo Zagrebačke županije održao je svoje ovogodišnje, već tradicijsko strukovno vrednovanje vina proizvođača iz Zagrebačke županije. Najprije su bila dva izlučna ocjenjivanja, jedno za područje istočnoga a drugo za područje zapadnoga dijela županije. Zlatna vina s tih ocjenjivanja našla su se u utrci za medalje i priznanja na finalnoj degustaciji, a kušale su ih dvije komisije, redovna, pod predsjedanjem dr. Stanke Herjavec i sastavljena od enologa, i novinarska, pod predsjedanjem Željka Suhadolnika i sastavljena od predstavnika sedme sile. Enološka je komisija među prethodno izlučenim zlatima trebala ponovno, i za konačno proglašenje, izabrati najbolja vina, a novinarska je na kušanju imala samo chardonnaya i rajnske rizlinge koji su se plasirali u finale, naime te su dvije sorte stavljene u poseban fokus jer su u Županiji prepoznane kao moguće glavne vinske županijske uzdanice

pa im je stoga i posebnom degustacijom htjela biti ukazana dodatna pažnja.

Komisija enologa dodijelila je dvije velike zlatne medalje i 31 zlato, a komisija novinara proglasila je samo pobjednike u grupi od osam chardonnaya i devet rajnskih rizlinga.

Šampion ovogodišnjeg županijskog ocjenjivanja i osvajač velike zlatne medalje bilo je vino Sauvignon 2008 ledena berba od Mladine d.d. iz Plešivičko-okičkog vinogorja, prvak u grupi vina s ostatkom šećera i iz berbe 2009 te osvajač velike zlatne medalje je Žuti muškat 2009 Damira Juršetića iz Dugoselsko-vrbovečkog vinogorja, a prvak u grupi mirnih bijelih suhих vina je Traminac 2009 Velimira Jagunića s Plešivice.

Novinarski žiri u kategoriji chardonnaya proglasio je pobjednikom vino Chardonnay 2008 gospodarstva Jarec-Kure iz Zeline, a u grupi rajnskog rizlinga vino Rajnski rizling 2008 Ivana Vrtarića iz Volodersko-ivanić-gradskog vinogorja. Na slikama su dvostruki šampion enolog Mladine d.d. Robert Brkić, te razdragani



Stjepan Jarec u trenutku slavlja sa svojim chardonnayem s novinarima, pobjednik u kategoriji rajnskog rizlinga Ivan Vrtarić u svojoj je kleti s članovima novinarskog žirija Vitom Andrićem i Ivom Kozarčaninom, te s predsjednikom Udruge vinara Brenta iz Ivanić Grada Krešom Škrinjarom. Velimir Jagunić se na oba ocjenjivanja istaknuo sa svojim Tramincom 2009, ali i s lijepim izgledom butelje s tim vinom.

Dojela nagrada i izložba nagrađenih vina bili su ovaj put u prostorima Udruge samoborskih vingaradara i vinara u Samoboru, pored hotela Lavica.

I Klub prijatelja dobrog vina 1984 sa sjedištem u Jastrebarskome održao je svoje

# VINA KOLARIĆ



VINOGORJE  
SVETA JANA



Hrastje Pl. 24, Jastrebarsko  
Tel: 098/227 678 ; 01/6281 865

Graševina  
Sivi pinot  
Chardonnay  
Neuburger  
Crni pinot  
Portugizac  
La Vie En Rose  
Pjenušac "Ružica"



Seoski turizam

Klet  
ŠUMSKI DVOR  
Sveta Jana

Tel: 01/6287 133





## Komentar

### CHARDONNAY, RIZLING RAJSKI I SAUVIGNON BIJELI

Chardonnay i Rizling rajnski – a, evo, kao, možda, ideja za dalje: i Sauvignon bijeli – sasvim sigurno su od bijelih sorata snažni vinski aduti Zagrebačke županije. Uvjerio sam se osobno u to u mnogo navrata kod više županijskih proizvođača, posebice s Plešivice. S obzirom da se u Zagrebačkoj županiji te sorte s uspjehom dokazuju godinama, a vina od njih popularna su među pilcima, i te kako je opravdano upravo njima posvetiti osobitu pažnju. Istina, riječ je o sortama koje nisu porijeklom odavde, znači nisu naše autohtone nego su internacionalne, ali ako su kroz vino u kontinuitetu pokazale – a jesu! – da mogu (i) ovdje dati odličan rezultat, bolji od nekih drugih, treba ih maksimalno podržati, te od njih, a ne od nekih lokalnih očito minornih, inzistiranjem bez puno pokrića stvarati nešto što bi trebalo biti lokalni brand.

Ne bi to, vezano uz Chardonnay, Rizling rajnski i Sauvignon bijeli kao adute Zagrebačke županije bilo ništa novo: tako nešto s inozemnim dakle neautohtonim kultivarima postoji i drugdje, u vinogorjima drugih država, i s komercijalno odličnim ishodom. Ali, u stvaranju svake marke teritorija treba inzistirati na izradi odgovarajućeg pravilnika vezanog uz proizvodnju i komercijalizaciju vina, te ustrajati u tome da se on **u potpunosti** i poštuje. Tada je i moguće i od nečega, pa i od onoga što izvorno i nije naše, dobiti nešto svoje.

Zagrebačka županija ima dakle jako dobre prirodne uvjete za uzgoj svih triju spomenutih sorata te za proizvodnju sjajnih i ozbiljnih mirnih, ali i **pjenušavih vina** od njih. Kad govorimo o *mehurićima*, nužno je istaknuti da danas u Hrvatskoj najviše njih, a unutar toga broja i **najbolji** od njih, dolaze upravo iz Zagrebačke županije, poglavito iz Plešivičko-okričkog vinogorja. Smatram da bi bilo dobro ubuduće razmišljati o tome da se u županijsko novinarsko ocjenjivanje uključe još i vina od Sauvignona bijeloga te pjenušci.

A, vrijedilo bi i da županijski proizvođači razmisle o tome da se stvori, **opet**

strukovno ocjenjivanje vina i izbor najbolje izgledajuće butelje. Na ocjenu je dano je 109 uzoraka vina, a nagrade su podijeljene na priredbi Vinske igre u Jastrebarskome. **Šampionom** Vinskih igara 2010 i **prvakom u grupi bijelih mirnih vina aromatičnih sorata** proglašen je **Traminac 2008 ledena berba Mladine d.d.** A prvaci po grupama su **Rajnski rizling 2009 Roberta Brajea** u kategoriji mirnih bijelih vina **nearomatičnih sorata**, i **Pinot crni 2008 od Agro Damira Drage Režeka** među crnim vinima. **Najboljim vinom iz berbe 2009. proglašen Traminac**

**2009 Velimira Jagunića** (87 bodova, zlato, najbolje pozicionirano mirno suho vino na rang-listi nagrađenih, plasiran na četvrto mjesto iza tri predikata!).

**Dvostruki šampion** je dakle **Mladina d.d.** Sa svojim sjajnim Tramincom 1999 **Velimir Jagunić** bio je najugodnije iznenađenje Vinskih igara i ocjenjivanja vina Zagrebačke županije ove godine. **Jagunić** je na Vinskim igrama osvojio premoćno i **nagradu za ukupan vizualni dojam** svoje butelje Traminca 1999 (boca, lijepa etiketa, dobro izabrana i

**u okvirima pravilnika**, i jedna stilistikom ujednačena **mješavina** tih sorata, u nekom optimalnom omjeru kultivara, koji treba iznjediti. Chardonnaya i rajnskog rizlinga i sauvignona sâmih ima posvuda, a mješavina je malo, valjalo bi tek pronaći u ovim uvjetima najbolji omjer udjela sorata.

A sada, konkretno, o vinima kušanima od strane novinara ove godine: novinarski šampioni u grupama posve su zasluženo obitelji **Jarec-Kure** kod chardonnaya, sa Chardonnayem 2008, te **Ivan Vrtarić** iz Volodersko-ivanić-gradskog vinogorja s Rajnskim rizlingom 2008. Preferencije su novinarskog žirija, eto, išle u smjeru zrelih, umirenih vina. I to je dobro. Na kušanje je novinarskome žiriju, u kojemu su bili **Ivo Kozarčanin** iz 24 sata, **Dražen Kopač** iz Jastrebarskoga, **Vito Andrić** iz Večernjeg lista, **Tomislav Radić** s Hrvatskog radija, i **Saša Špiranec** iz tvrtke Vinart, inače autor vinskog vodiča hrvatskom kapljicom, podastrto osam chardonnaya i devet rajnskih rizlinga. Izbor pobjednika poklapa se s rezultatima glasovanja žirija enologa.

Kao predsjednik novinarske komisije dopuštam sebi i osobno komentirati vina: više uzoraka što su nam kao **zlatni** s izlučnih natjecanja došli na kušanje nije bio na razini zlata, neka vina bila su i s manama (oksidiranost, starikavost...), uočljivima već od neprimjerene boje. Dojam je nakon degustacije – a ovdje, nakon razgovora sa kolegama novinarima-kušačima iznosim stav novinarske komisije – da je ocjenjivanje 2010. ponudilo, gledajući uzorke ukupno, u kompletu jedna od do sada najmanje uvjerljivih vina od Chardonnaya i Rizlinga rajnskoga. Od osam ponuđenih nam chardonnaya, dospjelih u finale kao zlatnih, i u komisiji enologa koja ima status glavne i koja je istodobno ocjenjivala u drugome prostoru, pet je chardonnaya ponovno, u konačnici za medalje, osvojilo (potvrdilo) zlato, a kod rajnskih rizlinga od osam takvih je bilo šest.

Kako su se okolnosti na tržištu bitno promijenile, trenutak je za proizvođače i Zagrebačke županije da najozbiljnije razmisle kako dalje. Radi sebe! Prirodni uvjeti za dobre stvari tu su, ali bez dovoljnog angažmana čovjeka nema prikladnog efekta. ■

pedantno stavljena vratna ukrasna kapica).

Klub prijatelja dobrog vina 1984 ove je godine svoje 27. Vinske igre organizirao u središtu Jastrebarskoga, na glavnom trgu Štroso. Prezentaciju nagrađenih klupskih vina i promidžbu vinorodne Plešivice i tamošnjih Vinskih turističkih cesta omeli su loša realizacija samog programa i loše vrijeme, a za slab posjet okriviti bi se moglo i očito slabu promidžbu prema velikom emitivnom centru Zagrebu. Pohvaliti međutim treba lijepo dizajnirani i tiskani katalog.



Kutjevački vinari  
Udruga vinara i vinograđara

## KUTJEVAČKI FESTIVAL GRAŠEVINE 2010

Udruga *Kutjevački vinari* iz Kutjeva i ove je godine u središtu grada organizirala Festival Graševine. Priredba se odvijala dva dana. Na Trgu Graševine u Kutjevu okupili su se kao izlagači proizvođači vina od Graševine iz raznih dijelova kontinentalne Hrvatske te estradni umjetnici (Kičo Slabinac i TS Zlatna dolina, TS Castrum, Zoran Mišić...), ali, na žalost, barem po onome što smo vidjeli, posjetitelja je bilo malo, a na renomeu Kutjevačkog vinogorja i na popularnosti graševine kao i na proklamiranim nastojanjima da se tamo ustroje vinska cesta i kvalitetna eno-gastro turistička ponuda grad te ponuđači na štandovima trebali bi od dobrog posjeta ovakvom događanju i solidno zaraditi.

U sklopu Festivala graševine 2010 održan je znanstveni simpozij o slavonskoj gori Krndiji u čijem podnožju proizvodnja vina ima dugu tradiciju. Govoreći o Krndiji i njenom bogatstvu flore i faune, stručnjaci iz raznih područja naglasili su iznimnu važnost očuvanja ovog, po svemu iznimnog,

dijela Slavonije. Festival je bio i prilika da udruga *Kutjevački vinari* najavi skorašnji dovršetak procesa uspostave sustava za markicu kvalitete Kutjevačke graševine. Osnovana je i Udruga ljubitelja Kutjevačke graševine!

Festivalu graševine prethodilo je strukovno ocjenjivanje vina, predsjednica trima komisijama bila je prof. dr. **Dubravka Premužić**. Nakon vrednovanja 145 uzoraka graševine kao **šampioni za 2010** isplivali su **Graševina 2008 Mitrovac** od **Vlade Krauthakera** u kategoriji suhih zrelih vina, **Graševina 2009** od **Feravina** u kategoriji suhih mladih vina, te **Graševina 2008 ledene berbe** od **Kutjeva d.d.** u kategoriji visokih predikata. Uz ove šampione još 44 graševine dobile su zlatnu medalju, a 67 graševina se posrebrilo.

Na slikama su predsjednica strukovnog žirija za ocjenu graševina prof. dr. Dubravka Premužić s asistentima **Tomislavom Božičevićem** i **Verom Soldo Čamak**, inače tajnicom udruge *Kutjevački vinari*, šampionski trio **Ivica Perak** (Kutjevo d.d.), **Miodrag Hruškar** (Feravino) i **Vlado Krauthaker**, pa, na štandu Feravina, enolozi **Ivana Nemet** i **Miroslav Ivanković** uz šampionsku graševinu te uspješne feričanačke crnjake od



Zweigelta, Frankovke i Syraha, i u podrumu kutjevačkog zubara , proizvođača plemenite kapljice **Branka Mihalja**, uz domaćina su

akademici **Slavko Matić** i **Frane Tomić** kao i enolozi **Zdravko Mlinarić** i **Miodrag Hruškar**.





## AGRA 2010 – BROJNE MEDALJE ZA HRVATSKU

Poljoprivredno-prehrambeni sajam AGRA, koji se u Gornjoj Radgoni, na dodiru četiriju država - Slovenije, Hrvatske, Austrije i Mađarske ovoga ljeta održava 48. put, a u terminu od 21. do 26. kolovoza, prilika je za dobar posao za proizvođače hrane, pića te opreme za poljoprivredu, prehrambenu industriju i ugostiteljstvo. Posebice se to odnosi na ponuđače artikala nagrađenih na strukovnim ocjenjivanjima koja redovito prate ovu snažnu sajamsku manifestaciju. Hrvatska tu ima dosta izgleda, naime i ove godine tvrtke iz Lijepe naše osvojile su popriličan broj medalja na vrednovanjima mlijeka i mliječnih proizvoda te mesa i mesnih proizvoda kao i bezalkoholnih napitaka, a moguće je da nam se na sajmu krajem kolovoza podijele i medalje za vina... Do zaključenja ovoga broja ocjenjivanje plemenite kapljice, na koje je, opet do zaključenja ovoga broja, prijavljen 21 uzorak iz Hrvatske, nije bilo održano, pa rezultate vezano za Bakhov nektar u ovome broju nismo mogli objaviti. Od hrvatskih tvrtki na radgonskom sjamu poljoprivrede i prehrane AGRA 2010 sudjelovat će kao izlagači Vindija te s njom i Koka i Vindon, a posebno će se predstaviti grad Pula s okolicom.

AGRA inače uz hranu pića i opremu predstavlja i proizvođače sjemenja i sadnica, uzgajivače konja, svinja i druge domaće stoke, a nudi i niz strukovnih predavanja na aktualne teme, savjetovanja. Najviše pažnje najvjerojatnije će privući ona vezana uz klimatske promjene, ekološku poljoprivredu, integriranu proizvodnju te zdravu hranu i prehranu.

Sajam AGRA ima i INPAK, 17. međunarodni sajam ambalaže, tehnike pakiranja i logistike s izložbom i proizvoda što su ove godine osvojili Oskara za ambalažu.

Rezultati hrvatskih kuća na ocjenjivanju mlijeka i mliječnih proizvoda: Šampioni su Ovis feta - meki masni sir od ovčjeg mlijeka u salamuri (2,5 kg), UHT Popy shake vanilija (160 ml slim), UHT Ledena kava (200 ml slim), svi od Vindije d.d. Veliku zlatnu medalju osvojili su: punomasno vrhnje 30 % m.m. (450 g) od mini mljekare Veronika iz Desinića, paški sir i pramenko od Paške sirane s Paga, velebitski sir i sir runolist sirane Tomaić iz Krasnoga.

Vindija dobiva čak 13 velikih zlatnih medalja. U međunarodnoj komisiji sudjelovali su i prof. dr. **Jasmina Havranek**, prof. dr. **Dubravka Samaržija** i prof. dr. **Neven Antunac**, svi iz Zavoda za mljekarstvo pri Agronomskom fakultetu u Zagrebu.

Kod mesa i mesnih proizvoda varaždinska Koka osvojila je dvije zlatne te više srebrnih medalja, Kulin d.o.o. od Tomislava Galovića iz Slavenskog broda tri zlata i šest srebra, pulski Compari jednu zlato, jedno srebro i jednu broncu. Varaždinska Vindija u grupi bezalkoholnih napitaka prima pet velikih zlatnih medalja te sedam srebrnih odličja.

## ZAGREB VINO.COM

Pripreme za festival vina i kulinarike Zagreb Vino.com 2010 posljednjeg petka i subote u studenome (26. i 27. XI) u zagrebačkom hotelu The Regent Esplanade zahuktale su se. Direktor festivala prof. **Ivan Dropuljić** najavljuje priredbu na 2000 četvornih metara površine unutra u hotelu i pod šatorom na hotelskoj terasi Oleander, najmanje 220 izlagača i bogat sadržaj. Naveliko animira proizvođače za sudjelovanje, kako domaće tako i one iz inozemstva, a otkrivši dosta zanimljivosti na sežanskom i tršćanskom Krasu (kraški teran, vitovska, malvazija, macerirana bijela vina...) odlučio je pojačati napore da na festival dovede proizvođače i odande. Na slikama ga vidimo u razgovoru oko mogućeg nastupa u Esplanadi s osebnim **Edijem Kanteom** iz okolice Trsta, vinogradarom, vinarom i - likovnim umjetnikom, koji se na Pelješcu okušao i u interpretaciji do boce i Plavca maloga, kao i s **Morenom Degrassijem** iz Istre.



## KRČKA VINSKA PROMENADA

U povodu 100. godišnjice Prve izložbe vina u Krku u tome je gradu održana Vinska promenada.

Sigurno nećemo pogriješiti ako kažemo da se moderna gospodarska povijest otoka Krka počela pisati i ne tako davne 1885. godine, osnutkom Kotarske gospodarske zadruge u Krku. Nakon turbulentnih događanja uzrokovanih s jedne strane Napoleonovim revolucionarnim pohodom na ove naše prostore, kao i kasnije jednako tako destruktivnim pohodom filoksere, ništa više nije moglo ostati kao što je bilo. Mnogi su boduli riješenje pronašli potraživši svoju sudbinu u prekooceanskim krajevima. Neki su se ipak pokušali prilagoditi novonastalim odnosima. Vjerojatno upravo takvo vrijeme omogućuje pojavu ličnosti kao što je dr. Dinko Vitezić, zastupnik u bečkom Carevinskom vijeću od 1873. do 1891. Uz brojne obveze on je u svom prosvjetiteljskom zanosu pronašao dovoljno motiva da na ruševinama negdašnjih bratovština pokrene osnivanje spomenute Kotarske gospodarske zadruge, kako bi bodulskog težaka pripremio za vremena koja dolaze. Bilo je potrebno, između ostaloga, osigurati *amerikanca*, kao i naučiti težaka kako *cipat* ili navrtati da bi obnovio svoj vinograd koji je značio prije svega opstanak, a zatim i budućnost otočkog puka.

Ogledni vrt, odnosno matičnjak podloga i domaćih plemenitih sorti vinove loze koji je osnovao u neposrednoj blizini grada Krka sigurno će još biti predmetom proučavanja struke. Očito logičan nastavak tih njegovih napora, od strane njegovih slijedbenika bilo je i događanje nazvano Kotarska izložba vina (19. i 20. ožujka – marča - 1910. godine)

- Dogodilo se da smo u bili prilici upravo ove, 2010. godine obilježiti 100. obljetnicu izložbe vina, koja se s pravom može podičiti kao jedna od prvih takvih manifestacija na našim hrvatskim prostorima - kaže znani krčki vinogradar i vinar **Anton Katunar**. - Program kojim smo željeli obilježiti ovaj značajni jubilej, uz slavljeničko, ima i značajno radno obilježje, tako da na neki način pokušamo slijediti nit koju je započeo dr. Dinko Vitezić.

Uz poljoprivredu, kao tradicijsku gospodarsku granu, upravo se od 1900. godine pojavljuje i turizam s ugostiteljstvom kao novom gospodarskom granom, koja eto postaje dominantnom djelatnošću na ovim našim prostorima, i koja zapravo preuzima primat poljoprivrede. *Stoga s radošću želimo naglasiti da smo se trudili napraviti program na kojem*

se susreću tradicija i sadašnjost, jasno u cilju zajedničke budućnosti, dodaje Katunar.

U Krk je pozvano 15 značajnih hrvatskih vinara, koji je svaki u jednom od 15 renomiranih ugostiteljskih objekata grada Krka imao priliku



predstaviti svoja vina. Program se odvijao tri vikendaška dana. Ugostitelj i njegov gost-vinar čija su se vina ta tri dana u njegovu lokalnu ekskluzivno točila dogovorili su posebnu promotivnu cijenu, na način da ugotitelj na cijenu butelje zaračunava maržu tek od 40 kuna po butelji, što je rebalo omogućiti da se najkvalitetnija hrvatska vina učine dostupnima većini strastvenih vinoljubaca.

Pripremljen je sljedeći program: nakon uvodne riječi gradonačelnika Krka dr. **Franje Velčića**, predavanje o vinogradarstvu u razdoblju poslije filoksera imao je prof. dr. **Nikola Mirošević**, a crtice o vinskoj kulturi na Krku u dvadesetim godinama prošlog stoljeća iznio je Anton Katunar. Prof. dr. **Edi Maletić** govorio je o hrvatskom vinarstvu danas, dr. Ivan Pejić pričao je o tome mogu li hrvatska vina biti međunarodni brand.

Lokali koji su sudjelovali u akciji: hotel Marina, Bogart, Corsaro, Šime, Galeb, Mare, Kula, Volsonis, Forum, Casa, Galija, Dijana, Nono, Maritim, Caprio. Vinari: Ivan Enjingi, Tomislav Tomac (na slici, sa suprugom Martinom), Anton Katunar, Vlado Krauthaker, Zlatan Plenković, Ivan Volaric Frajona, Franjo Toljanić Gospoja, Moreno Degrassi, Đordano Peršurić, Ivan Čobanković, Feravino, Davor Zdjelarević, Moreno Coronica, Ante Grabovac, PZ Vrbnik. Na slikama su domaćin Anton Katunar s kolegama-vinarima Ivanom Enjingijem, Antom Grabovcem i Morenom Degrassijem, te Tomislav Tomac sa suprugom Martinom.



## ZALJEV VINA

Postoje različiti zaljevi, ali ovaj u Trstu doista je vrijedan pamćenja! Već 13 godina u Trstu oblasni ogranak Slow Fooda organizira manifestaciju Golfo di Vino (u prijevodu Zaljev vina, nastalo od Golfo di Trieste, Tršćanski zaljev), na koju pozove oko 30 visoko-kvalitetnih proizvođača iz Italije, Slovenije, Hrvatske, Austrije... Ove godine Hrvata nije bilo među izlagačima, veli Sergio Nesich, predsjednik Slow Fooda Trst, ne stoga što nisu bili pozvani nego zato što se nisu odazvali. Šteta, jer bili bi u jako dobrome društvu, primjerice vrlo uglednih vinara iz Pijemonta kao što su Bruno



Rocca, Conterno Fantino, Enzo Boglietti, Moccagatta, Azelia, pa Toscani kao što je Petra, zatim Franciacorte (pjenušci) kao što je Cavalleri, Slovenaca kao što su Marjan Simčić, Bjana... Manifestacija se obraća vinskim trgovcima, ugostiteljima i krajnjim potrošačima, a ulaznica je vrlo povoljna – desetak eura. Na slikama su Pijemontski kvartet – Enzo Boglietti, Bruno Rocca, Guido Fantino i Damonte junior iz kuće Malvirà, te šampanjer Miran Sirk Bjana iz Goriških brda,



## IZVORNA MoslaVINA

MoslaVINA je jedina izložba izvornih hrvatskih sorti u Hrvatskoj. Udruga vinogradara i voćara Moslavine Lujo Miklaužić izložbom je željela pridonijeti unaprijeđenju kvalitete vina i kulture vina u Moslavini, te promovirati izvorne hrvatske sorte vina, posebno izvorne sorte iz Moslavine: Škrlet, Moslavac i Dišeću raninu.

Na ovogodišnjoj 17. izložbi MoslaVINA predstavljena su 224 uzorka vina od 123 izlagača. Izdvojeno je devet izvornih naših sorti među kojima su se u najvećem broju (37) pokazali uzorci moslavačkoga Škrleta. Strukovni žiri ocijenio ih je pod vodstvom prof. Dubravke Premužić, koja je dala vrlo visoku prosječnu ocjenu izložbi i posebno po kakvoći istaknula

17.

IZLOŽBA VINA  
HRVATSKE  
I VINA  
IZVORNIH SORTI

Škrlet. To i ne čudi, jer Udruga je tijekom godina organizirala niz predavanja i drugih edukativnih programa kako bi se unaprijedila kvaliteta vina, posebno Škrleta. Izvorna sorta iz Moslavine prva je sorta u Hrvatskoj na kojoj se provodi klonska selekcija. Taj pionirski projekt počeo je prije 10 godina i sada je pri kraju. Već iduće godine na tržištu će se moći nabaviti bezvirusne sadnice Škrleta.

Ove godine MoslaVINAA je održana u Sportskom centru Kutina, dio programa bio je i u Vinskom dvoru.

u društvu sa zagrebačkim distributerom vina Božom Roknićem.