

ATELJE OKUSA 2010

ROBERT KLIČKOVIĆ / KUKURIKU, i BELJE / MARIJAN KNEŽEVIĆ

Priradio MARTIN KLETARIĆ • Snimili MARKO ČOLIĆ i MIŠO VINKOVIĆ

NA 19., i OPET NAŠOJ ENO-GASTRO FEŠTI ZA PAMĆENJE, u ZAGREBAČKOM HOTELU ANTUNOVIĆ - PRED OKO 400 UZVANIKA PREDSTAVLJENI KUHAR i VINAR GODINE za 2010., te HRVATSKI DOBITNICI PRIZNANJA NAŠEG POTROŠAČKOG PUTOKAZA ZA KVALITETU VINA S ČETIRI ZLATNA GROZDA

Tradicijski godišnji **Atelje okusa** revije **Svijet u čaši** - ove godine bio je već 19. do sada - uklopio se kao svojevrsni biser u, mogli bismo reći, gotovo jednotjedna događanja u nas vezana uz plemenitu kapljicu. Prije, kad smo počeli, i bili u Hrvatskoj s ovim načinom prezentacije prvi te dugo i jedini, običavali smo **Atelje**, oduvijek na rasporedu u studenome - pa, rođendan revije **Svijet u čaši** je 11. 11. tj. na Martinje 1992. - odnosno početkom prosinca, održavati ponedjeljkom popodne, na dan kad je nekako najmirnije za ugostitelje pa im je lakše doći, međutim kako je u *naš termin* ušao međunarodni festival vina i kulinarike Zagreb Vino.Com i u svojih dosadašnjih četiri (sada već i pet!) izdanja pokazao se uspješnim, odlučili smo sada Ateljeom okusa, s proglašenjem Kuhara i Vinara godine te podjelom priznanja vinima što su se u tekućoj godini pokazala najboljima na degustacijama u sklopu našeg

Potrošačkog putokaza, pridonijeti da se kvalitetnim događanjima popuni i formira bogatija posljednja novembarska zagrebačka vinska sedmica koja je završila je festivalom Zagreb Vino.com.

KUHAR GODINE

Za titulu Kuhara godine treba biti i više nego dobar kuhar. Valja imati puno mašte uz štednjak, te biti i dobar organizator, poslužitelj, sugovornik gostu, prenositelj znanja, rukovoditelj pogona. Dakako, bitno je imati i odgovarajuću pozornicu za kvalitetno izražavanje sposobnosti kao vrhunske kombinacije kreativnosti i zanatskog umijeća te komunikacije. Chef **Robert Kličković** i hotel-restoran **Kukuriku** iz Kastva uvjerljivo se uklapaju u gore navedeno.

Već više godina pristupom eno-gastronomiji, maštovitim gastro-kreacijama popraćenima adekvatno vinom odnosno drugim pićima, Kličković

i Kukuriku oduševljavaju gourmete, a ove je godine novim hotelom i, u njemu, novim ekskluzivnim restoranskim prostorom te dopunjenjem ponude u sferi elitnog turizma djelatnost dobila i još višu dimenziju. Hotel-restoran Kukuriku u Kastvu s vlasnikom i voditeljem **Nenadom Kukurinom** i sa chefom Robertom Kličkovićem ikona je hrvatske gastronomije, i u prihvatu gosta općenito postavlja u nas nove standarde. Čestitamo! ■



Zagrebačka kiparica Vesna Tadić, autorica skulptura - trofeja za Kuhara i Vinara godine



Kuhar i Vinar godine: za chefa Roberta Kličkovića, odsutnog zbog više sile, priznanje je preuzeo Nenad Kukurin, a za Vinara godine - podruma Belje, direktor Agrokrovina Đuro Horvat i glavni enolog Belja Marijan Knežević

VINAR GODINE

Za Vinara godine godine treba biti i više od enologa i proizvođača vina. Nužni su široki pogledi i vizija, srce i želja za kreacijom vrhunske kapljice, poduzetnost, umješnost u organizaciji posla u proizvodnome segmentu, sposobnost u stvaranju prikladne strategije za uspješan nastup na tržištu. U novije vrijeme u nas su upravo posjed **Belje** i, unutar njega, upravo **Marijan Knežević**, rukovoditelj vinogradarstva i podrumarstva te glavni enolog, pokazali koliko trud kolektiva i pojedinca može dati sjajne rezultate. Vina Belja uzdignula su se poput ptice Feniks, ovogodišnja kulminacija bili su zlata i osvajanje jednog regijskog trofeja (Regional



Nenad Kukurin slavi u društvu s bačvarom Pozvekom, te vinarima Velimirom Korakom, Iločaninom Marijom Faletarom (PZ Trs), te gostima iz Italije (Collio) Nikom Bensom iz zngang podruma La Castellada i Darijom Prinčičem

Trophy, odnosi se ne samo na Hrvatsku nego i na zemlje u okruženju), sigurni smo da priča svakako i ne završava tu, i s ovom godinom... A za to su i te kako zaslužni djelatnici Belja i predani Knežević kao svojevrсна lokomotiva izravno na terenu. Istina, bilo je sreće u svemu zato što je Belje pratila značajna podrška - i novčana, bez koje je ispunjenje snova nezamislivo - matične kuće koncerna Agrokor kojemu Belje pripada. U nizu slučajeva dosad se pokazalo da bez kvalitetnih osoba-zaposlenika u bazi, koji hoće, mogu i znaju vući - nema valjanog uspona te trajnosti sjaja na dugi rok. Čestitamo! ■

I ove godine pozornica **Ateljea okusa** revije **Svijet u čaši** bio je hotel **Antunović**, zgrada u zapadnome dijelu grada Zagreba. Za izlagače i goste otvorena je bila najveća dvorana. Uz naš uobičajeni program s proglašenjem **Kuhara i Vinara godine**, a to su chef **Robert Kličković** iz kastavskog hotela-restorana **Kukuriku** vrhunskog gastronomu **Nenada Kukurina**, i **Belje d.d.** s dipl. ing. **Marijanom Kneževićem**, te s dodjelom priznanja najbolje vrednovanim vinima u sklopu **Potrošačkog putokaza 2010** (priznanja s pet zlatnih i četiri zlatna grozda) - vrijedi istaknuti da je ove godine **11 hrvatskih vina** primilo **priznanje sa četiri zlatna grozda** (raspon bodova od **91-95/100**), pažnju brojnih uzvanika privukli su izlagački sadržaji.

Pobrinuli smo se da u okviru Ateljea skrenemo i jače pažnju na hrvatske vinske hotelske centre (vinske posjede što gostu nude i restoransku uslugu i uslugu smještaja), te da prezentiramo neke naše nove projekte. Jedan je od njih s nazivom **Djelić Hrvatske** ili **A little piece of Croatia**, s objedinjenom ponudom najboljih nacionalnih specijaliteta-delikatesa te vina i drugih pića složenih ogledno u drvenu vitrinu ali s mogućnosti naručivanja tih proizvoda elektronskim putem. A drugi je sadržaj nazvan **Vinski saloni Svijeta u čaši**. Ti

saloni donose nešto drukčiji pristup promociji i ponudi hrvatskoga vina, naime **kapljica različitih proizvođača** nudi se u boljim, za početak zagrebačkim ugostiteljskim objektima, na kušanje **po sortama svakoj zasebno**, s time da **pjenušci spadaju u posebnu grupu**, tako da je u jednome objektu protagonist vino od Graševine, u drugome od Malvazije istarske, u trećem od Chardonnaya, u četvrtom od Pinota (bijelog, sivog i crnoga), tu su i vina od Plavca maloga, itd. 🍷



Voditelj priredbe Mirko Fodor u razgovoru s Antom Raosom iz Trogira, o internetskoj humanitarnoj aukciji vina **ZAJEDNO 2006**, Svijeta u čaši, MAM-VIN-a i Vlade Krauthakera, za Zakladu Kap za slap



Hrvatski vinski hoteli – Zdjelarević iz Slavonije i Vuglec breg iz Hrvatskog zagorja



Atelje okusa uvijek je nudio i raskoš sireva, ovdje su oni iz ponude Dukata (Sirela, Président, Galbani) i Homana (Käserei Champignon)

POTROŠAČKI PUTOKAZ – 2010 – BUYING GUIDE

nagrađeni - awarded

HRVATSKA CROATIA



TOMAC CLASSIC brut - TOMAC, PLEŠIVICA-OKIĆ • TOMAC 2007 Amfora - TOMAC, PLEŠIVICA-OKIĆ • CHARDONNAY 2007 sur lie - KORAK, PLEŠIVICA-OKIĆ • TASEL - CLAI Bijele zemlje, ZAPADNA ISTRRA • BOŠKINAC 2006 - BOŠKINAC, PAG • MENEGETTI 2007 crveno - STANCIJA MENEGETTI, ZAPADNA ISTRRA • SUPERISTRAN 2006 cuvée - ROXANICH, ZAPADNA ISTRRA • TERAN 2006 Rê - ROXANICH, ZAPADNA ISTRRA • GRAN TERAN 2007 - CORONICA, ZAPADNA ISTRRA • TERAN 2007 - BENVENUTI, CENTRALNA ISTRRA • DINGAČ 2007 - KIRIDŽIJA, PELJEŠAC



SAUVIGNON 2008 - KORAK, PLEŠIVICA-OKIĆ • RAJNSKI RIZLING 2008 - KORAK, PLEŠIVICA-OKIĆ • SAUVIGNON 2008 - TOMAC, PLEŠIVICA-OKIĆ • CHARDONNAY 2007 sur lie - REŽEK Drago Damir, PLEŠIVICA-OKIĆ • CHARDONNAY 2007 kasna berba - BODREN, PREGRADA • RAJNSKI RIZLING 2008 Bolfan Primus - VINSKI VRH, ZLATAR • CHARDONNAY 2007 sur lie De Gotho Aureus - KUTJEVO d.d, KUTJEVO • GRAŠEVINA 2008 - MIHALJ, KUTJEVO • GRAŠEVINA 2009 Dekan - PZ TRS, ILOK • GRAŠEVINA 2009 - ILOČKI PODRUMI, ILOK • GRAŠEVINA 2009 - BELJE, BARANJA • GRAŠEVINA 2009 - KALAZIĆ, BARANJA • PINOT SIVI 2008 - KALAZIĆ, BARANJA • MERLOT 2008 - BELJE, BARANJA • JAKOB 2007 - JAKOBOVIĆ, BRODSKI STUPNIK • PINOT SIVI 2009 - CAPO, ZAPADNA ISTRRA BRTONIGLA • MILVA 2007 - ROXANICH, ZAPADNA ISTRRA • GRABAR 2007 - CORONICA, ZAPADNA ISTRRA • CABERNET SAUVIGNON 2007 - Franko RADOVAN, ZAPADNA ISTRRA • CABERNET SAUVIGNON 2009 Festigia - AGROLAGUNA, ZAPADNA ISTRRA POREČ • MERLOT 2008 Festigia - AGROLAGUNA, ZAPADNA ISTRRA POREČ • MERLOT 2009 Festigia - AGROLAGUNA, ZAPADNA ISTRRA POREČ • MERLOT 2006 - ROXANICH, ZAPADNA ISTRRA • OTTOCENTO CRNI 2009 - CLAI Bijele zemlje, ZAPADNA ISTRRA BUJE • GRIMALDA 2008 crno - MATOŠEVIĆ, CENTRALNA ISTRRA • POŠIP 2008 - GRGIĆ, PELJEŠAC • SHIRAZ MMVII Sangreal - BIBICH, PLASTOVO • ZLATAN PORAT 2007 - ZLATAN OTOK PLENKOVIĆ, HVAR • PLAVAC 2006 Mili - PZ STOVIŠ / ISTRAVINO • MENDEK SELEKCIJA 2006 Plavac mali barrique - KULT DIONIZA, PELJEŠAC • MEDVID MMVI - DUBOKOVIĆ & BARBIĆ, HVAR • PLAVAC MALI 2006 rezerva Reubens - KORTA KATARINA, PELJEŠAC • PLAVAC MALI 2007 - KORTA KATARINA, PELJEŠAC

FRANCUSKA FRANCE



CUVÉE SPÉCIALE Brut - BOLLINGER, CHAMPAGNE, FRANCE

ČILE CHILE



MONTES FOLLY 2005 Syrah - MONTES, SANTA CRUZ, CHILE

ITALIJA ITALIA



CHIANTI CLASSICO 2006 riserva Vigna del Sorbo - FONTODI, TOSCANA, ITALIA • BAROLO 2006 Rocche dell'Annunziata Torriglione - Roberto VOERZIO, PIEMONTE, ITALIA • BAROLO 2006 Brunate - Roberto VOERZIO, PIEMONTE, ITALIA



Dobitnici priznanja za kakvoću vina s četiri zlatna grozda iz Hrvatske: Mladen Rožanić i Tomislav Tomac po dva, te Albert Benvenuti, i Giorgio Clai



Naša akcija s Hand Studijom: Djelić Hrvatske / A Little Piece of Croatia: najbolja hrvatska vina i delikatese u stalazi, detaljno svakome mogu se dobiti elektronskim putem na ekranu uređaja pored. Među delicijama je dakako, čuveni PAŠKI SIR, koji je, iz sirane GLIGORA iz Kolana, upravo ovih dana na međunarodnom ocjenjivanju sireva - svojevrsnom svjetskom prvenstvu - u Birminghamu osvojio tri VELIKE ZLATNE medalje. (kategorije: ovčiji sir, tvrdi sir i novi sir na svjetskom tržištu) i uvršten je u Top 10 najboljih sireva svijeta. Presentacija, zajedno s crnim vinom BOŠKINAC (opet četiri zlatna grozda Svijeta u čaši!), može biti sjajna eno-gastro i turistička promidžba Paga...



Sauvignon
Graševina
Chardonnay



Pinot Gris
Pinot Noir
Zelenac
Merlot

Krauthaker

Vinogradarstvo i podrumarstvo

Ivana Jambrovića 6
34340 Kutjevo :: Hrvatska
Tel.: +385 (0)34 31 50 00
Fax: +385 (0)34 31 50 01