



# KOZLOVIĆ, M&G int., BENVENUTI, STERAS kao ŠAMPIONI 2011

Priredio MIHOVIL VINSKI

Google prevoditelj / translator: [http://translate.google.com/translate\\_t](http://translate.google.com/translate_t)

**UPRAVO SADA PUNOLJETNA, POREČKA MANIFESTACIJA OKUPILA DOSAD NAJVEĆI BROJ IZLAGAČA, NE SAMO BROJČANO NEGO I S OBZIROM NA RENOME. OCJENJIVANJE SVIJET MALVAZIJA – NESLUŽBENO SVJETSKO PRVENSTVO u VINIMA OD TE SORTE!**

Vinistra je ove godine prekinula svoju dugu tradiciju održavanja u posljednja dva dana travnja i prva dva dana svibnja. Pomaknuta je za dva tjedna kasnije od svog uobičajenog termina, i smanjena je za dva dana. Kako se taj pomak odrazio na vrlo popularni **prvomajski** sajam vina u Poreču još treba i do kraja proanalizirati. Iz krugova proizvođača vina čuje se razmišljanje da su oni skloniji ovakvom, kasnijem terminu Vinistre od onoga prije, jer sajmu prethodi ocjenjivanje vina a barem i malo pomicanje manifestacije, i ocjenjivanja, za poslije dobro dođe mladim vinima, tj. onima iz berbe u prethodnoj godini, da dospiju u bolju formu i u ljepšem se svjetlu pokažu degustatorima. Ali, dosta onih koji su više na kolosijeku plasmana vina, teritorija i bolje ekonomske iskoristivosti priredbe sklonije je dosadašnjem prvomajskom terminu, jer praznici ipak jamče veći dolazak gostiju u Istru i Poreč, posebice i stoga što Slovenci i neposredno prije Prvogaja maja imaju još jedan blagdan pa su u prilici spojiti više dana za odmor i odlazak na putovanje. Upravo u danima između Uskrsa i Prvogaja maja, kad smo sudjelovali na ocjenjivanju za Vinistru 2011, zapazili smo kako, dolazeći u Poreč, na cesti, tako i za boravka u Poreču, na parkiralištima ispred hotela, doista vrlo mnogo automobila sa slovenskom registracijskom pločicom... Vinistra je svakako zamišljena ne tek kao događanje koje će unijeti malo živosti u predturističku svakodnevicu Porečana i Istrana nego i kao poligon koji treba pomoći promociji istarskih vina i vinara te delikatesa i njihovih tvoraca ali i promidžbi u turizmu. Logično je, dakle, da se među posjetiteljima u Poreču očekuje puno i onih izvan Istre, pa i izvan Hrvatske. A

što je na nekom prostoru veća cirkulacija ljudi, više turista, to je više i potencijalnih posjetitelja sajma i kupaca i vina i drugih proizvoda – delicija, u sve većem opsegu, uz vino, prezentiranih na Vinistri, k tome to je i više korisnika raznih usluga lokalnih ponuđača... I potencijalnih eno-gastro-turističkih povratnika u Istru.

Za nastup na 18. porečkom sajmu vina i vinarske opreme Vinistra,



Enologinja Istravina Ivanka Rosatti i degustator Paul Robert Blom čestitaju Miljenku Bošnjaku na šampionskom naslovu za mlade malvazije



Prvak u kategoriji zrelog terana je obitelj Benvenuti iz Kaldira kod Motovuna, koja je zamalo trijumfirala i u zrelih malvazijama - na slici je jedan od sinova, Albert, a za zreli refošk kuća Steras iz Slovenije.

u organizaciji udruge Vinistra, vladalo je vrlo veliko zanimanje, i već po najavama moglo se zaključiti da manifestacija ima šansu okupiti dosad najveći broj domaćih i međunarodnih izlagača te sudionika u popratnim sadržajima. Za izlaganje je prijavljeno 130 izlagača - vinari, uljari, pršutari i proizvođači rakije, proizvođači opreme. Klasičan izlagački dio u sportskoj dvorani Žatika popratila su razna gastro događanja, kušanja, okrugli stol na temu udruživanja vinara, predstavljanja i seminari. Okrugli stol okupio je kao ključne govornike **Zdravka Adamovića**, načelnika Odjela za alkohol u Službi za trošarine Carinske uprave, **Zvezdanu Blažić**, predsjednicu uprave Badela 1862, **Đuru Horvata**, direktora AgrokoraVina, **Ivicu Matoševića**, predsjednika udruge Vinistra, te **Miljenka Rakića**, ravnatelja Uprave poljoprivrede i prehrambene industrije Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

Među restoranima koji su htjeli prezentirati svoje kuhinje prijavile su se znane kuće iz Hrvatske, Austrije, Italije i Slovenije, primjerice Valsabbion, San Rocco, Kempinski, Monte, konoba Morgan, Hiža Franko, Zur Haube. Organizator se pohvalio da je uspio privoliti na dolazak i gostovanje jednog od vodećih stručnjaka za cigare, **Simona Chasea**.

Svakako je dobrodošlo uvođenje, na Vinistri, segmenta koji u program događanja

i jače uključuje posjetitelje, a riječ je o izboru najbolje malvazije po mišljenu publike. Inače već dugo na Vinistri postoji izbor najbolje mlade i zrele malvazije a pobjednici se proglašavaju na temelju rezultata ocjenjivanja strukovne komisije.

- Vinistra je punoljetna! Uz njen 18. rođendan evo čak i u vrijeme recesije okupili smo dosad najreprezentativniji broj izlagača, ne samo brojkom, nego i njihovim ugledom. Vinistra

nastavlja prerastati iz svoje osnovne ideje, izložbe vina i vinarne opreme, u događanje koje odražava jedan ukupan životni stil, ali i mjesto formiranja mišljenja i razvoja ideja vezanih uz vino i vinarstvo - izjavio je **Ivica Matošević**, predsjednik Vinistre. - Dosad najveći broj pristiglih domaćih i međunarodnih uzoraka na treće natjecanje Svijet malvazija govori nam kako u Poreču imamo zaista neslužbeno svjetsko prvenstvo malvazija, i potvrda je kako idemo u pravom smjeru.

### Ukupno 482 uzorka vina, 84 degustatora

Vinistra je ove godine na ocjenjivanju, koje se odvijalo pod pokroviteljstvom OIV-a i na kojemu je, pod predsjedanjem **Marija Stavera**, sudjelovalo 84 degustatora-ocjenjivača iz sedam zemalja (Hrvatska, Slovenija, Istra, Italija, Srbija), među njima i glavni urednik revije **Svijet u čaši Željko Suhadolnik**, okupila 482 uzorka vina iz pet zemalja (Hrvatska, Slovenija, Italija, Španjolska i Portugal), od čega 219 malvazija te 263 uzorka vina drugih sorti ili mješavina sorti. Na ocjenu je podastrto i 74 maslinovih ulja i 20 rakija. Organizacijski odbor Vinistre vrlo pametno radi u smislu odabira degustatora - uz domaće, u komisiju poziva i dosta onih izvana, tako da rezultat ocjenjivanja nosi i međunarodni pečat, što je bitno jer sve se jače u nas ukazuje potreba za izvozom vina, a uz enologe kao degustatore poziva i profesionalce koji su iz drugih profesija a kao veza između proizvođača i proizvođača i potrošača i te kako su bitni za promidžbu i plasman - sommeliere, vinske trgovce i novinare specijalizirane za vino.



Predsjednik udruge Vinistra i čelnik sajma Vinistra Ivica Matošević, te porečki gradonačelnik Edi Štifanić. Ove godine Vinistra je izmjenjivala svoj tradicijski termin održavanja, i odvijala se dva tjedna kasnije...



Predsjednik strukovne ocjenjivačke komisije Mario Staver, i njegov asistent Kristijan Damjanić

Novinari koji dolaze iz inozemstva svakako komunicirajući publici u svojoj sredini preko svojih medija iskustva iz Istre budu odlični pomotori ne samo hrvatskih vina nego i delicija, gastronomije, turizma...

Među najuspješnijim vinarima-sudionicima Vinistre što se tiče osvojenih odličja su kuća **MG international** – iza tog naziva kao strukovni suradnik u proizvodnji stoji

enolog **Miljenko Bošnjak**, koja je osvojila naslov **najbolje mlade malvazije** (Malvazija 2010; u doigravanju ih je bilo četiri – još i od Pilata, Radovana te Madebaka), zatim **Franko Kozlović** čija je **Malvazija 2009** osvojila titulu **najbolje zrele malvazije** (kategorija berbi od 2009 i starijih, u doigravanju je bilo pet malvazija, još i one od Šurana iz 2009, Benvenutija 2008, Istravina podruma Brtonigla 2007 sur lie, i Matoševićeva 2006)

a koji ima zasluga i za malvaziju MaDeBaKo 2010, kandidata za šampiona u grupi mladih malvazija, pa obitelji **Benvenuti**, koja je osvojila pobjednički naslov u kategoriji zrelih terana, sa svojim **Teranom 2008**, a eto u najužem izboru za prvaka našla se i sa svojom zreloom malvazijom. U konkurenciji je u doigravanju za zrele terane bilo pet uzoraka, uz spomenuti Benvenutijev i onaj od Istravina 2009, pa Cui 2009 od Kraljevića, Radovanov iz 2008 i od Franca Armana iz 2007). Jedan naslov šampiona otišao je u Sloveniju a osvojio ga je posjed **Steras**, dobitnik **najvećeg odličja za refošk**, iz berbe 2008.

Inače, princip kod doigravanja za malvazije, terane i refoške je sljedeći: najbolje ocijenjena vina – najmanje s bodovima za zlatnu medalju – po komisijama na kraju se podastiru na još jedno, finalno kušanje **svim** članovima **svih** komisija. Ove godine radilo je ukupno šest komisija sa po pet članova i predsjednikom (ali su se članovi izmjenjivali jer svi nisu mogli ostajati sve dane, otud spomenuta brojka od ukupno 84 degustatora), a pragovi za medalje bili su sljedeći: veliko zlato 92-100 bodova, zlato 85-91,99 bodova, srebro 82-84,99 bodova.

Pogled na popis onih koji su se našli u borbi za najviše trofeje govori i o tome da će se, iako nisu završili kao šampioni, po vrlo dobrome rezultatu s Vinistre 2011 pamtili **Istravino** s obzirom da je i u konkurenciji zrele malvazije i u konkurenciji zrelog terana bilo u finalu, pa **Franko Radovan**, koji se u finalu našao sa svojom mladom malvazijom i sa svojim zreloom teranom, ali i **Ivica Matošević**, koji osim u svom kandidatu za najbolju zreloom malvaziju - Malvaziji 2006, ima prste i u Malvaziji MaDeBaKo (**Matošević**, **Degrassi**, **Bastianich**, **Kozlović**) rađenoj za glasovite ugostitelje iz SAD **Lidiju Bastianich**, restoran Felidia, i sina joj **Joea**). 🍷



Pametna politika organizatora: uz domaće kušače u ocjenjivačku komisiju poziva i one iz vana, koji trebaju šire pronijeti glas o Vinistri, njenu vinu i ponudi u turizmu, a uz enologe u komisiju poziva i profesionalce iz drugih zanimanja a radom tijesno vezane uz vino, što svakako može pomoći plasmanu... U komisiji vidimo Amerikanca Darrela Josepha, koji piše za specijalizirane američke, austrijske i njemačke info-medije, te Boštjana Zidara, do prije nekog vremena glavnog enologa Moralićevog posjeda Brič ponad Kopa, danas voditelja podruma u Vinokrasu u Sežani

poljoprivredna zadruga

**DROPI**

vinoteka/vinarija/pršutoreznica

Krešićeva 32, Borongaj 10 000 Zagreb Hrvatska	web: <a href="http://www.dropi.hr">www.dropi.hr</a> e-mail: <a href="mailto:ivanka@dropi.hr">ivanka@dropi.hr</a> tel/fax: 01/2308-017 gsm: 098/485-894
--	---