

Zagreb
Međunarodni
Festival Vina
i kulinarstva



Zagreb
International
Wine Festival
& culinaria

18 Zagreb VINOcom 2025

ESPLANADA CLUB BOARD ROOM

27. 11.2025. (četvrtak)

11:00 -12:30 h

Moderator: Roko Bekavac

Tema: Piemonte

Opis: Magični Pijemonte. U ovom MasterClassu upoznat ćemo se s najvažnijim crnim sortama, legendarnim vinarima i njihovim inspirativnim pričama.

Tradicionalisti vs Barolo Boys...Barbera,Nebbiolo,Barbaresco,Barolo.....

- * Bartolo Mascarello Dolcetto d'Alba 2024
- * G.D. Vajra Kyè Freisa Langhe 2022
- * Giuseppe Mascarello Dolcetto d'Alba Santo Stefano di Perno 2022
- * Giuseppe Rinaldi Barbera d'Alba 2023
- * Giacomo Conterno Barbera d'Alba 2021
- * Luciano Sandrone Vigna Valmaggiore Nebbiolo d'Alba DOC 2022
- * Cantine Nervi Conterno Gattinara 2021
- * Bruno Rocca Barbaresco Rabaja 2021
- * E. Pira & Figli Chiara Boschis Barolo Via Nuova 2021
- * Francesco Rinaldi Barolo Brunate 2019
- * Serafino Rivella Barbaresco Montestefano 2019
- * Vino Iznenadenja!!

Cijena ulaznice: 200 €

Kontakt i rezervacije: Roko Bekavac, Mob: 0916203820

E mail : roko.bekavac@gmail.com

Maksimalno 12 osoba

13:00-14:30 h

Moderatori: Tomo Jakopović i Ivo Kozarčanin

Tema: Elegantna strana plavca

Opis: Vinski vremeplov kroz vrtikalno kušanje deset plavaca vinarije Vislander. Na otoku Visu odavno se uzgaja plavac mali od kojeg se proizvode vina koja se zbog teroarskih specifičnosti razlikuju od plavaca na koje smo navikli. Provjerite kako karakterni crnjaci mogu biti u isto vrijeme moćni i elegantni.

Cijena: 50 eura

Kontakt i rezervacije: Tomo Jakopović 099 6538 777 ili Ivo Kozarčanin 091 640 0469

Maksimalno 12 osoba

15:00-16:30 h

Moderator: Monika Neral

Tema: Zašto je Champagne vino za svaku priliku?

Opis: zahvaljujući distributeru Evino Adria koji predstavlja svoj Champagne portfolio, imati ćemo prilike uroniti u svijet ovog fascinantnog vina, regije i stila proizvodnje - groweri i šampanjske kuće, vintage i non vintage, bijelo ili rosé, filozofija svakog proizvođača, svježina vina i ujedno njihova kompleksnost, te način posluživanja. Još jednom ćemo dokazati da je Champagne piće u kojemu se može uvijek uživati jer kao što je Coco Chanel znala reći: "I only drink Champagne on two occasions - when I'm in love and when I'm not".

- R. Pouillon grande vallée
- R. Pouillon rosé
- Serge Mathieu blanc de noirs
- Serge Mathieu rosé
- Gosset blanc de blancs
- Gosset Celebris vintage 2012

Cijena: 50€

Kontakt i rezervacije: Monika Neral, Mob: 0976538202,

E-mail: neralmonika@gmail.com

Maksimalno 12 osoba

17:00-18:30 h

Moderator: Monika Neral

Tema: Sve ekspresije Vranca vinarije Tikveš

Opis: Vranec ili Vranac je jedna od najznačajnijih crnih sorti naših područja. Daje snažna i kompleksna vina, te ovim putem ćemo ju razmotriti ne samo u obliku

monisortnog vina nego i u kupažama gdje je prestižna makedonska vinarija Tikveš, na čelu sa glavnim enologom Marko Stojakovićem, stvorila iznimnu ravnotežu u čaši.

- Vranec Luda Mara 2022
- Babuna red 2022
- Barovo crveno 2021
- Bela Voda crveno 2021
- vino iznenađenja

Cijena: 35€

Kontakt i rezervacije: Monika Neral , Mob: 0976538202,

E-mail: neralmonika@gmail.com

Maksimalno 12 osoba

28.11.2024. (petak)

11:00-12:30

Moderator: Daniel Čečavac, DipWSET, WA

Tema: Yves Cuilleron: Vinski virtuoz Sjeverne Rhone

Opis: Putovanje Sjevernom Rhonom i njezinim veličanstvenim apelacijama u 10 vina ikonografskog vinskog virtuozu Yves Cuillerona. Nakon preuzimanja obiteljskih vinograda 1987 godine, Yves gradi carstvo vinograda koji se danas prostiru na impresivnih 100 hektara i sedam apelacija. S obzirom na to da se većina njegovih vinograda nalazi na poznatim granitnim terasama, Yves svoje vinograde obrađuje organski i ručno, takozvanim "haute couture" pristupom uz rigoroznu redukciju

prinosa. Poznat je po buteljiranju malih serija mnoštva mikro lokacija, a časopis Wine

Spectator prozvao ga je liderom nove generacije Condrieu vinara. Sjeverna Rhona nudi

najkompleksnija i najdugovječnija izdanja Syraha i Viogneira, a Côte-Rôtie i Condrieu upravo su apelacije koje to i potvrđuju.

Vina:

1. IGP Collines Rhodaniennes, Marsanne 2024
2. Saint-Péray, Les Potiers 2024

3. Saint-Joseph, Lyséras 2024
4. Condrieu, La Petite Côte 2024
5. IGP Collines Rhodaniennes, Syrah 2024
6. Crozes-Hermitage Labaya 2023
7. Saint-Joseph, Cavanos 2023
8. Cornas, Le Village 2023
9. IGP Collines Rhodaniennes, Ripa Sinistra 2023
10. Côte-Rôtie, Madinière

Cijena ulaznice: 100 €

Kontakt i rezervacije: Daniel Čečavac, +385 91 577 0053, info@wineclubcroatia.com

Maksimalno 12 osoba.

13:00-14:30 h

Moderator: sommelier Darko Lugarić

Tema: Cantina Terlano Alto Adige

Opis: Jedna od najcjenjenijih vinarija u Alto Adigeu, predstavlja neka od svojih najprepoznatijih vina na ovogodišnjem VinoComu. Pridružite se malom broju osoba na radionici od svega 12 mjesta.

1. Pinot bianco 2023
2. Pinot bianco Vorberg Reserva 2017
3. Sauvignon winkl 2023
4. Terlaner cuvee classico 2022
5. Gewurztraminer 2021
6. Chardonnay Kreuth 2021
7. Pinot noir 2023
8. Pinot noir Monticol 2020

Cijena ulaznice: 48 €

Kontakt i rezervacije: Darko Lugarić , mob 0915227778 , lugaric.darko@gmail.com

Maksimalno 12 osoba.

15:00-16,30 h

Moderator: Matija Jagodin, Taste of Adriatic

Tema: Templarska vina

Opis: Udruga za gastronomsku kulturu i baštinu „Taste of Adriatic“ pokrenula je jedinstveni projekt – Templarsko vino. Ideja je oživjeti templarsku baštinu na hrvatskom tlu i povezati je s našom vinskom tradicijom. Radi se o projektu koji spaja povijest, vjeru i vezanost za zemlju, ljude i kraj, koji odražava tradiciju, čestitost, vrhunsku kvalitetu i originalan proizvod, vezan za povijesno prisustvo vitezova templara, te redovnika benediktinaca i cistercita na području Istre i Kvarnera, kao i cijele Hrvatske. Hrvatska je zemlja bremenita templarskom ostavštinom u primorsko-dalmatinskom i kontinentalno-slavonskom kraju, gdje i dalje postoje vinogradi zasađeni na temeljima templarskog vinogorja. Templarsko vino je vino obilježeno templarskom markicom, koja se dodjeljuje jednom godišnje vinarima s vrhunskim vinima s područja templarske i benediktinske baštine, koji su prepoznati u društvu ne samo kao vrsni poduzetnici nego i kao časni i plemeniti ljudi.

Vina:

Ivica Dobrinčić (Vrbnik, benediktinska baština otoka Krka) – Vino Kapitul

Ivan Kadum (Buići, benediktinska baština Poreštine) – Refošk iz amfore

Miroslav Palinkaš (Vinodolska općina, baština pavlina) – Cabernet Sauvignon Barrique

Marino Rossi (Vižinada, templarski domus u Istri) – Malvazija Templara iz amfore

Valter Valenta (Kaldir, benediktinska i templarska baština Srednje Istre) – Teran Dionigi

Josip Vorić (Vižinada, templarski domus u Istri) Vino Malvazija Anima iz amfore

Cijena: 30 EURA

Kontakt i rezervacije: Matija Jagodin (broj), info@tasteofadriatic.com

Maksimalno 12 osoba

17:00-18,30 h

Moderator: Nenad Trifunović (Vinopija)

Tema: Jedna drugačija Korčula

Opis: Vina koja ilustriraju specifičnost Korčule. Korčula iz perspektive Vinopije predstavljena je kroz autohtone sorte i birana vina drugačijeg karaktera s unikatnom gastronomskom ulogom. Ova radionica vodi vas na put od tradicije do iznenađenja, kroz čaše koje zrcale krajolik, mirise i trenutke Korčule. Namijenjena je svima - od znatiželjnih početnika do strastvenih profesionalaca

1. Bačić Pjer Cetinka Brut

2. Pecotić-Baran Pošip Pod Korita

3. Casa Boschi Grk

4. Radovanović Heritage

5. Krajančić Plavac Sardela

6. Bire Plavac

7. Zure Advocatus Diaboli

8. Iznenadenje iz arhive

Cijena ulaznice: 50 €

Kontakt i rezervacije: vinopija@vinopija.com

Maksimalno 12 osoba.

29.11.2024. (subota)

11:00-12:30

Moderator: Daniel Čečavac, DipWSET, WA & Roko Bekavac

Tema: Naših 8 favorita za pusti otok

Opis: Već dugi niz godina Daniel i Roko kušaju na stotine etiketa i berbi vina iz cijelog

svijeta. Neka ponove češće od drugih, a razlog tome krije se u njihovoj energiji, kompleksnosti i posebnosti. Njih je dakako mnogo više od ovog dolje popisa, međutim protagonisti ovog kušanja složili su se da bi ovih osam favorita željeli imati ako se ikada nađu na pustom otoku. Zašto? Jer ovih osam veličanstvenih vina nude esenciju elegancije, sofisticiranosti i sreće. Francuska je zaslužno uzela polovicu popisa, no jake snage Toscanne, Santorinija, Patagonije i Cape Towna, savršeno se isprepleću Burgundijom, Champagneom, Bordeauxom i dolinom Loire. Otkrijte zašto baš ova vina zaslužuju toliko poštovanje Daniela i Roka.

Vina:

1. Pierre Peters, Cuvee Speciale 'Les Chetillons' Blanc de Blancs Grand Cru Brut 2016, Champagne, Francuska
2. Bodega Chacra, Chardonnay 'Mainque' 2023, Rio Negro, Patagonia, Argentina
3. Estate Argyros, Cuvée Monsignori 2022, Santorini, Grčka
4. Domaine des Baumard, Savennières 'Clos du Papillon' 2019, Loire, Francuska

5. Domaine Michel Magnien, Chambolle-Musigny 'Argillieres' 2019, Côte de Nuits, Bourgogne, Francuska
6. San Polino, Brunello di Montalcino 'Helichrysum' 2019, Toscana, Italija
7. Château Beychevelle, Millésime 1982, Saint-Julien, Bordeaux, Francuska
8. Klein Constantia, Vin de Constance 2021, Cape Town, Južna Afrika

Cijena ulaznice: 200 €

Kontakt i rezervacije: Daniel Čečavac, +385 91 577 0053, info@wineclubcroatia.com

Maksimalno 12 osoba.

13:00-14:30 h

Moderatori: Tomo Jakopović i Ivo Kozarčanin

Tema: Tokajac - kralj vina i vino kraljeva

Opis: Austrougarski car Franjo Josip slao je engleskoj kraljici Viktoriji po 12 boca tokajca za rođendan, jednu za svaki mjesec. Napoleon je je svake godine naručivao između 30 i 40 bačvica tokajca od 136 litara za svoj dvor.

Tokajac su obožavali Beethoven, List, Schubert, Goethe, Schiller, Heine i Voltaire, zavoljet ćete ga i vi.

Cijena ulaznice: 50 eura

Kontakt i rezervacije: 099 6538 777 (Tomo), 091 6400 469 (Ivo)

Maksimalno 12 osoba.

15:00 - 16:30 h

Moderator: Matija Jagodin, Taste of Adriatic

Tema: Templarska vina

Opis: Udruga za gastronomsku kulturu i baštinu „Taste of Adriatic“ pokrenula je jedinstveni projekt – Templarsko vino. Ideja je oživjeti templarsku baštinu na hrvatskom tlu i povezati je s našom vinskom tradicijom. Radi se o projektu koji spaja povijest, vjeru i vezanost za zemlju, ljude i kraj, koji odražava tradiciju, čestitost, vrhunsku kvalitetu i originalan proizvod, vezan za povijesno prisustvo vitezova templara, te redovnika benediktinaca i cistercita na području Istre i Kvarnera, kao i cijele Hrvatske. Hrvatska je zemlja bremenita templarskom ostavštinom u primorsko-dalmatinskom i kontinentalno-slavonskom kraju, gdje i dalje postoje vinogradi zasađeni na temeljima templarskog vinogorja. Templarsko vino je vino obilježeno templarskom markicom, koja se dodjeljuje jednom godišnje vinarima s vrhunskim

vinima s područja templarske i benediktinske baštine, koji su prepoznati u društvu ne samo kao vrsni poduzetnici nego i kao časni i plemeniti ljudi.

Vina:

1. Ivica Dobrinčić (Vrbnik, benediktinska baština otoka Krka) – VINO KAPITUL
2. Ivan Kadum (Buići, benediktinska baština Poreštine) – Refošak iz amfore
3. Miroslav Palinkaš (Vinodolska općina, baština pavlina) – Cabernet Sauvignon Barrique
4. Marino Rossi (Vižinada, templarski domus u Istri) – Malvazija Templara iz amfore
5. Valter Valenta (Kaldir, benediktinska i templarska baština Srednje Istre) – Teran Dionigi
6. Josip Vorić (Vižinada, templarski domus u Istri) VINO Malvazija Anima iz amfore

Cijena: 30 EURA

Kontakt i rezervacije: Matija Jagodin (broj), info@tasteofadriatic.com

Maksimalno 12 osoba

30.11.2024 (nedjelja)

11:00 – 12:30 h

Moderator: Daniel Čečavac i Josip Barundić

Tema: Vinarija Barun iz Doline Kardinala

Opis: Pregled kompletne linije pjenušavih i mirnih vina aktualnih godišta, te pokoji primjerak boca izvađenih iz arhive obiteljske vinarije Barun.

Kroz 8 etiketa bit će ispričana priča o teroiru vinograda koji se nalaze na najvišim obroncima krašićkog vinogorja i na koji način je obitelj Barundić postala simbol proizvodnje pjenušavih vina.

Vina:

1. Elegance extra brut 2022.
2. Le rose extra brut 2022.
3. Manzoni 2024.
4. Chardonnay Seigneur 2021.
5. 100+ brut nature 2018.
6. Pinot noir Marquis 2022.

7. Pinot noir Cardinal 2016.

8. Amoureux 2023.

Ulaz na poziv

Maksimalno 12 osoba.

13,00 - 14:30 h

Moderator: Ivo Kozarčanin i Ivana Pranjić

Tema: Frankovka bez filtera

Opis: Na ovoj radionici frankovka priča bez uljepšavanja. Kroz različite etikete i regije otkrivamo koliko nijansi ima jedna sorta; od svježeg, voćnog i pitkog do ozbiljnog, zrelog i moćnog. Iskrena degustacija vina koja su prošla ocjenjivanje, ali sada napokon mogu prodisati. Bez marketinga, bez protokola, samo čaše, priče i frankovke koje zaslužuju još jedan gutljaj pažnje

Cijena ulaznice: 45€

Kontakt i rezervacije: Ivana Pranjić info@corkcroatia.hr 092/266 - 5612

Maksimalno 12 osoba.

15:00 - 16:30 h

Moderator: Nikica Katić

Tema: Zašto si macerirao škrlet, on ja taako nježan?

Opis: Na ovoj degustaciji će se moći vidjeti zašto škrletu odgovara maceracija. Kako baš škrlet ima najviše polifenola od svih bijelih autohtonih sorti? Kako moslavačko tlo i maceracija utječu na škrlet? Kroz vertikalno kušanje svojih maceriranih škrleta sve će to pokušati objasniti vinar Nikica Katić iz Kleti Romić. Svi macerirani škrleti su vinificirani bez ikakvih dodataka i filtracija, oni su čisti odraz moslavačke zemlje i klime.

Kušat će se:

Ovnek 2018.

Škrlet 190 2019.

Škrlet 298 2020.

Škrlet 179 2022. (iz bačve)

Škrlet 151 2023. (iz bačve)

Škrlet 317 2024. (iz bačve)

Ovnek 2022.

Cijena ulaznice: 30,00 €

Kontakt i rezervacije: Nikica Katić, mob: +385 98 9612268, nikica.katic@gmail.com

Maksimalno 12 osoba