





# IVIF 2007 - TEHNOLOGIJA KOJA DOLAZI

U Stuttgartu se od 22. do 26. travnja organizira najveći svjetski izlog opreme za vinogradarstvo, vinarstvo, voćarstvo i proizvodnju sokova

Priredio BRUNO SUŠANJ

Ostati prvi i najveći, to je zadatak koji sebi, i danas kao što je bilo i prijašnjih godina, postavlja Intervitis/Interfructa (IVIF), stručni sajam za tehnologiju u vinogradarstvu i vinarstvu, te u proizvodnji voća i voćnih sokova, a koji će se na proljeće, točnije od 22. do 26. travnja, održati u Stuttgartu. To je jedini sajam takve vrsta u svijetu koji, po broju izlagača, popratnih manifestacija i posjetitelja, bilježi neprestani rast. Riječ je, dakle, doista o vodećoj manifestaciji u obitelji stručnih sajmova takve vrste. Ovaj put u Stuttgartu se očekuje sudjelovanje više od 600 izlagača i dolazak oko 40.000 uzstruku vezanih posjetitelja iz zemalja širom svijeta.

Uz sajamsku priredbu, koja se inače održava svake treće

## Sajmovi 2007

**VINITALY u SVIJETU** – Italija je ove godine također zabilježila turistički boom, a mnogi tvrde da on počiva uvelike i na znatiželji stranaca da pobliže upoznaju talijanske kulinarske specijalitete i vina. Veronska sajamska kuća VeronaFiere, koja organizira salon Vinitaly, predviđela je upravo i iz razloga da se još jače u turističke svrhe populariziraju talijanski eno-gastro specijalitete, gostovanja svoje vinske smotre u nekoliko zemalja koje su osobito interesantne kao kupci i potrošači talijanske kapljice, pa ih eto treba tetošiti. Riječ je o SAD, Japanu te Rusiji i nadasve Kini, koja predstavlja tržište s milijardu i pol mogućih potrošača. Upravo prema Kini okrenute su mnoge inicijative, Talijani zahvaljujući njima već i sada bilježe određene poslovne uspjehe, konkretno u 2006. se talijanski izvoz vina u Kinu povećao 270 posto u količini i 115 posto u vrijednosti. Ove brojke dovoljno govore o tome da bi se i hrvatski proizvođači vina trebali jače trsiti upravo prema tržištima Dalekog istoka. Izgovori da smo *mi maleni i da nemamo dovoljne količine za tako veliko tržište* ne drže vodu, naime Daleki istok traži ne samo goleme količine, nego i proizvode iz niše kojih u pravilu nema u velikim brojevima butelja ali oko kojih se vrte veliki brojevi cijena.

**ALLES fur den GAST u BEČU** – Sajam prehrane i ugostiteljstva Alles fur den Gast u Beču odvijat će se od 15. do 18. travnja. No kuća Bečki sajam planira u alternaciji s tim salonom uvesti još jednu priredbu s tematikom vezanom uz hranu i pića, te prehranu i gastronomiju, a riječ je o manifestaciji F & B Vienna (Food and Beverage from Central Europe), javlja nam iris Maier iz kuće Reed Messe Wien GmbH.

**EXPOVIN MOLDOVA** – Šesnaesti međunarodni sajam vina i opreme za vinogradarstvo i vinarstvo Expovin Moldova 2007 bit će od 21. do 24. veljače u Chisinau u Moldaviji. Priredba se odvija u dosta tužnom ozračju zbog nedavne odluke Rusije da zabrani uvoz i na svom teritoriju prodaju alkoholnih pića proizvedenih u Moldaviji. Koliko ruski novi propis pogađa Moldaviju lijepo govori podatak da je prije stupanja na snagu te odluke Rusija konzumirala i do 80 posto vina i jakih pića Made in Moldavia. S obzirom upravo na Rusiju kao interesantno tržište, u Moldaviji na sajmu očekuje se mnogo izlagača iz Zapadne Europe. Za informacije oko sudjelovanja obratiti se moguće na Marinu Tiron, voditeljicu sajma, E-mail: marina@poliproject.md •

**Zdravica za uspjehe: na proljeće 2007. u Stuttgartu se odvija Intervitis/Interfructa, najveći svjetski sajam posvećen vinogradarstvu, vinarstvu, voćarstvu, opremi, sredstvima i priboru za taj sektor.**



godine, organizirat će se i popratni sadržaji kao što su radionice, savjetovanja i predavanja, na kojima će kao predavači sudjelovati najveći stručnjaci iz cijeloga svijeta. Pripremaju se, tako, simpoziji o inovacijama u podrumarstvu, o vinogradarskoj tehnologiji, o ekološkoj proizvodnji, a osobito zanimljiva novost su dva skupa, jedan posvećen rajnskom rizlingu, a drugi povezanosti vina i arhitekture. Za naše vinogadare i vinare naročito je interesantno to što će se opet upriličiti Europa-forum, na kojem će se razgovarati o daljoj izgradnji i unaprijeđenju odnosa između vinogradara i vinara iz zapadno-europskih te jugo-istočnih vinskih zemalja, gdje je proizvodnja kvalitetnog vina u stalnom usponu, kako naglašavaju predstavnici IVIF-a. Pažnju svakako privlači i najavljeni simpozij o utjecaju globalnih klimatskih promjena na vinogradarstvo i tehnologiju u podrumu.

O programu sajma u Stuttgartu idućeg travnja nedavno su novinare iz 14 europskih zemalja – među kojima je bio i izvjestitelj **Svijeta u čaši**, kao jedini iz Hrvatske – upoznali **Ulrich Kromer** i **Thomas Brandl**, predstavnici kuće Messe Stuttgart, te dr. **Rudolf Nickenig**, glavni tajnik Njemačkog udruženja vinogradara, i **Franz Einsiedler**, predsjednik Udruženja njemačkih proizvođača voćnih sokova. Sajam u Stuttgartu, koji je organizator i sestrinskih priredbi u Beču u Austriji, u Talci u Čileu i u Cape Townu u Južnoafričkoj Republici, pokazat će i ponovno sve ono što je trenutno na samom vrhu u tehnologiji u oblasti koju pokriva. Želja za izlaganjem na sajmu velika je, vidljivo je to po prijavama, a posjetitelji s nestrpljenjem očekuju početak. Kako kažu organizatori, tko zaista želi biti *in*, držati korak s vremenom, jednostavno mora tih dana doći u Stuttgart. Usput budi rečeno, bit će to i posljednja Intervitis/Interfructa koja će se održati na postojećem izložbenom prostoru na sadašnjoj lokaciji. U punom je jeku, naime, izgradnja novog, najsuvremenijeg sajamskog prostora, koji se podiže tik uz zračnu luku Stuttgart.

Zainteresirani izlagači ili posjetitelji sve detaljne informacije o sajmu Intervitis/ Interfructa 2007, kao i o popratnim savjetovanjima i njihovim terminima, mogu dobiti i na Internetu, na adresama [www.intervitis-interfructa.com](http://www.intervitis-interfructa.com) ili [www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de).



# INTUITIVNA KUHINJA, VINO, DESTILATI I ALCO-KILL



Sajamska kuća Messe Graz uvela je novu specijaliziranu priredbu, namijenjenu profesionalcima iz sektora hrane i pića te opreme za njihovu proizvodnju, kao i opreme za ugostiteljstvo. Evo što smo zabilježili na priredbi što smo je u režiji Hrvatske obrtničke komore posjetili s grupom kolega, hrvatskih novinara, te ugostitelja

Priradio **MIRAN DEBELJUH**

Sajamska kuća Messe Graz, koja, inače, kako je ponosno kazao njen glavni direktor **Nilly Nail**, upravo slavi stoljeće postojanja i kontinuiranoga uspješnog djelovanja, uvela je novu specijaliziranu priredbu, namijenjenu profesionalcima iz sektora eno-gastronomije. Riječ je o salonu Gastronomija, čija je voditeljica **Evelyn Straitz**. Na svoj debut Gastronomija 2006 privukla je 160 izlagača, uglavnom proizvođača opreme za kuharstvo i ugostiteljstvo, te proizvođača hrane i pića, primjerice Red Bull, Hornig, Coca Cola, Electrolux...

Među atrakcijama te, zasad još po opsegu male ali zasigurno perspektivne manifestacije, bio je kuhar **Didi Dorner**, jedan od najpoznatijih i trenutno najcjenjenijih austrijskih šefova kuhinje, s činom od (maksimalne) tri kuharske kapice, majstor tzv. *cuisine intuitive*, a koji je na širem prostoru uredio Bistro Vitae s kuhinjom otvorenom za razgled i s restoranskim dijelom u kojemu se moglo jesti to što je Dorner kuhao. Chef Dorner,

**Chefa Dornera i vinara Gerharda Wolmutha posjetili su znani zagrebački kuhar Branko Žufika, te drugi hrvatski ugostitelji koji su u Graz na sajam stigli i u organizaciji Hrvatske obrtničke komore.**



## VEČER VELIKIH VINARA

Pozivamo Vas da svake posljednje srijede u mjesecu u našem restoranu Zinfandel's uživete u vrhunskim vinima renomiranih vinarija uz bogatu večeru od 5 slijedova jela, koje za Vas spravlja naš šef kuhinje, g. Marc Fontanelle. Večera velikih vinara stoji 480 kn po osobi. Za sve informacije i rezervacije molimo Vas da nazovete 01/4566 644.

THE  
*Regent*

ESPLANADE ZAGREB

BY REZIDOR SAS

Mihanovićeva 1 10000 Zagreb Croatia

T. +385 (0)1 45 66 666 F. +385 (0)1 45 66 020

[www.theregentzagreb.com](http://www.theregentzagreb.com)

ALMATY BERLIN BEVERLY HILLS  
KUALA LUMPUR SINGAPORE TAIPEI ZAGREB

koji je, inače, uz jela nudio široku paletu butelja, među njima i vina od štajerskog proizvođača **Wolmutha**, održao je, paralelno s nekoliko work-shopova što ih je vodio međunarodno poznati savjetnik za gastronomiju **Josef Meringer**, i nekoliko radionica, pokazujući zdravo, prirodno kuharstvo i dajući informacije o idealnoj dijetalnoj kuhinji.

Veliku pažnju posjetitelja privukli su i štand **WeinAcademy International** sa uistinu širokim izborom **grčkih** najboljih vina, zatim skulptor u čokoladi **Gerhard Petzl** i proizvođači destilata obitelj **Jobstl** iz štajerskog mjesta **Wernersdorfa/Wiesa**. Dosta posjetitelja vidjeli smo i na štandu na kojemu su se nudili mjerači maligana, ali i – ublaživači maligana.

Kuća **Jobstl** jedan je od najboljih austrijskih proizvođača plemenitih jakih alkoholnih pića od voća, tropa i vina, a u proizvodnoj paleti ima i specifično ružičasto vino **Schilcher** od domaće sorte **Blauer Wildbacher**, i to kao mirno i kao pjenušac rađen klasičnom metodom. Vlasnica **Waltraud Jobstl** i njena kćerka prezentirali su se s velikim brojem različitih uzoraka pića, a osobito zanimljive bile su, vrlo elegantno i osobeno pakirane, odležavane rakije od marelice, te šljive i kruške a koje su preporučivane kao idealni pratitelji tamne čokolade, i za visoki hedonistički užitak uz cigare.

**Gerhard Petzl** na licu mjesta i uživo pokazivao je svoju vještinu kiparenja s čokoladom izrađujući okusne ukrasne skulpture. Za ove veće koje se vide na slici potrebno mu je tri tjedna vremena da ih izradi, a kad se jednom naprave, ako se ne poprskaju specijalnim lakom koji ih dugo čuva i ako ih se, dakako, ne dira da bi ih se kušavalo, mogu na prikladnoj sobnoj temperaturi izdržati u dobroj formi i dvije godine.

**Destilati** za uživanje posebno uz čokoladu i cigare: **Waltraud Jobstl** sa kćerkom.



**Gerhard Petzl, kipar-umjetnik u čokoladi!**

U kutku **WineAcademy International** na kušanje su ponudena najbolja grčka vina. Austrijanac **Michiel Fruchstorfer** za



jednoga se putovanja po Grčkoj toliko zaljubio u tu zemlju da je odlučio pisati najboljim grčkim vinarima da mu pošalju uzorke za kušanje kako bi se bolje upoznao i s tamošnjim vinom, za mjesec dana, veli nam, imao je u Grazu već oko 2000 butelja, koje je onda degustirao s grupom kolega ljubitelja i poznavatelja plemenite kapljice, veći broj vina toliko im se dopao da je ekipa posla u posjet njihovom proizvođačima i predložila im da zajedno osnuju poduzeće za marketing grčkog vina **WineAcademy International** pa da preko njega, i pod nazivom **Wines From Greece**, počnu plasirati te etikete u Austriji. Grci su pristali, a posao je ubrzo krenuo tako dobro da je sada **WineAcademy International**, koja posluje s oko 35 grčkih vinskih kuća, najveća marketinška organizacija za grčko vino u Europi, i uz urede u Grazu ima predstavništva u Beču, Munchenu, Dusseldorfu, Venlu, Varšavi i St. Petersburgu!



**Mjerač maligana i preparat Alco-kill pomažu vam da ne riskirate za nvolanom te da spasite vozačku dozvolu!**

Kuća **IPM Marketing** pod sloganom *San je postao stvarnost!* reklamirala je nove kompaktne modele vrlo praktičnih mjerača alkohola i čarobne napitke koji, navodno, hitro smanjuju razinu alkohola. Mjerači su malih dimenzija i u etuiju, služe za osobnu uporabu, tj. kontrolu stupnja alkoholiziranosti prije eventualnog sjedanja za volan, a cijena im je ovisno o modelu od 129 do 179 eura. S obzirom na sve strože mjere protiv alkohola u prometu, mnogi restorani vani razmišljaju ozbiljno o tome da kupe takve sprave kako bi svojim gostima ponudile mogućnost *da se izmjere* nakon ručka ili večere. Čuli smo da neki ugostitelji u Hrvatskoj također promišljaju da u svoje lokale uvedu alkohol-metar, ali ne toliko za goste koliko – za vlastito osoblje!

Što se tiče sredstva za smanjivanje maligana, naziv mu je **Alco-kill**, a riječ je o napitku s osvježavajućim djelovanjem a proizvedenom od izvorske vode, ekstrakta dobivenog iz različitog korijenastoga bilja te fruktoze, askorbinske i limunske kiseline. Napitak čisti dah u ustima i pospješuje

razgradnju alkohola, rečeno je da je uz pomoć **Alco-kill**a moguće sposobnost razgradnje maligana povećati na 0,3 do 0,5 promila po satu!



**Michiel Fruchstorfer** na štandu **wine Academy International**, na kojemu promovira – grčko vino.