

■ Tema broja:

PLAĆANJE MUZIČKE NAKNADE U UGOSTITELJSTVU

■ Jelovnik:

AMBAR, BEOGRAD

■ Kafa:

NAJBOLJI SRPSKI BARISTA SE SPREMA U DABLIN

■ Vinovnik:

KAKOFONIJA

■ Putopis:

KRF - SERENISIMA

50. Vinitaly



Kada je sajam vina, Vinitaly u pitanju, svako sumiranje odnosno iznošenje brojki u javnost, predstavlja u startu bombardovanje iz teškog naoružanja. Jer, kako drugačije objasniti demonstraciju sile ovog sajma na kome je učestvovalo 130.000 profesionalaca iz 140 zemalja sveta. Da ne spominjemo novi rekord u površini izložbenog prostora koji je na 50. sajmu iznosio 100.000 kvadratnih metara, ili 300 održanih konferencija i događaja koje je ispratilo 2357 akreditovanih novinara iz 47 svetskih država. A evo i, za nas ove godine najinteresantnijih brojki. Na sajmu je bilo 4.100 izlagača vina i opreme, a među njima, prvi put i pet srpskih vinarija. Srpski predstavnici su ove godine bili Vinarija Aleksandrović, Podrum Radovanović, Vino Budimir, Vinarija Aleksić i Vinarija Zvonko Bogdan i opšti utisak je da je promocija srpskog vina na ovom sajmu bila veoma dobra, a da može biti još puno bolja

Kao i prošlih godina, vinima iz inostranstva je u potpunosti bio posvećen paviljon Vininternational, gde su se posetiocima, pored naših, predstavili vinari iz Kine i Španije, kao i vinari iz Francuske, Švajcarske, Australije, Argentine, Portugala, Velike Britanije i Azerbejdžana. U ovom „dobrom društvu“ srpski vinari su se dobro snašli, tako da je interesovanje publike bilo uistinu veliko. O tome najbolje svedoči prezentacija koja je bila propraćena degustacijama vina u samom

paviljonu. Srpska radionica je bila odlično posećena i dobro organizovana, a takođe treba napomenuti da ju je znalački vodila Milica Smoljanović iz Vinarije Budimir. Ona je na italijanskom i engleskom jeziku uz finu dozu srpskog šarma i podršku predstavnika ostalih srpskih vinarija predstavila: Tamjaniku Budimir, Sovinjon Blan Zvonka Bogdana, Trijumf Noar Vinarije Aleksandrović, Amanet Vinarije Aleksić i Kaberne Sovinjon Reserve Podruma Radovanović.



Vinitaly je i dalje najbolja prilika da se upoznaju italijanska vina, kako velikih vinarija, tako i malih proizvođača, ali na žalost, ove godine zbog obaveza prema našem štandu nismo imali mnogo mogućnosti da se krećemo. Od onoga što smo probali, stekli smo utisak da na ovakvim manifestacijama ne postoje loša vina i da je sve na tržištu potpuno ispravno, te da su razlike u

kvalitetu različitih vina drastično smanjene. Treba pomenuti i dva aktuelna događaja o kojima se dosta pisalo pre i nakon sajma. Posebno mesto na ovogodišnjem festivalu je imala degustacija u slavu nedavno preminulog Giacoma Tachisa (1933 – 2016), popularnog „oca“ super-toskanskih vina. Pored toga, velike polemike u vinskom svetu izazvala transformacija međunarodnog takmičenja Concorso Internazionale Enologico Premio Internazionale 5 Star Vines. Ova promena je dodatno zaoštala, već ionako zahtevne standarde kvaliteta vina, koja su morala da dostignu najmanje 90 poena od maksimalnih 100, da bi dobili priznanje. Za razliku od prethodnih takmičenja, nije bilo zlatnih, srebrnih, brončanih medalja i pohvala, već jednostavne oznake sa brojem poena, koje će biti štampane na etiketi svake vinske flaše. Na taj način, nagrađene vinarije mogu nagradu koristiti kao marketinški alat, jer će potrošač lako moći da odredi rejting svakog vina.

I posle svega pade mi na pamet ona kineska poslovica koja kaže „Nekoliko čaša vina sklope stotinu poslova.“ Nekoliko?! Kako bi sačuvali zdrav razum, predlažem da ne pokušavate da računate koliko će poslova biti sklopljeno do sledećeg 51. sajma Vinitaly

Tekst: Petar Vušurović

