

SALA ZA PREZENTACIJE - HALA 2, NIVO B

ČETVRTAK

14 - 15 h

Vinski paket - na koji način etiketa komunicira sa potrošačem

Učesnici panela: Veselin Despotović - vlasnik vinarije Despotika, Nenad Bačanović - kreativni direktor Imagine & George, Vladan Stanojlović Kika - kreativni direktor ICON Creative, WINE JAM, osnivač.

16 - 17 h

Svečano uručenje nagrada pobjednicima takmičenja „Beowine Challenge Cup“

PETAK

12 - 13 h

Udruženje vinara Šumadije

- Rekapitulacija aktivnosti Udruženja u 2015. godini i trenutna projekcija berbe 2015.
- Najava aktivnosti u 2016. godini.
- Degustacija novih vina iz 2015.

14 - 15 h

Uparivanje čokolade sa vinima i rakijom - Vinarija Dibonis i Reel Chocolate

Prezentaciju vodi Laslo Boni - vlasnik vinarije

16 - 17 h

Vinarija Mačkov podrum - promocija novog vina, novih etiketa i web prezentacije

Prezentaciju vode Sava Jojić - vlasnik vinarije, Đurdica Jojić Novaković - izvršni direktor vinarije, Igor Luković - urednik magazna Vino & Fino, Nenad Bačanović - Imagine & George, kreativni direktor

SUBOTA

12 - 13 h

Vinska ilegala - pozadina organizacije vinskih festivala

13:30 - 15 h

Udruženje vinara Šumadije – Vinski put Šumadija

Turistički potencijal Šumadije kao vinske regije.
Vina Šumadije i hrana. Degustacija hrane i vina – šumadijsko meze.

15:30 - 16:30 h

Vinarija Vukoje - hercegovački vranac

Prezentaciju vodi Radovan Vukoje - vlasnik vinarije

17 - 18 h

Udruženje vinara iz Župe - prokupac i tamjanika

Prezentaciju vode dr Zoran Jovanović – profesor na Prištinskom univerzitetu, dr Nenad Marković – profesor na Beogradskom univerzitetu, Igor Luković – urednik magazna Vino & Fino

NEDELJA

11:30 - 12:30 h

Edukativni centar - Akademija vinskog turizma

Prezentaciju vodi Miloš Kalapiš - predsednik i osnivač Akademije vinskog turizma

13 - 14 h

Srpska rakija - Sve što niste znali

Prezentaciju vode Ivan Urošević - podpredsednik asocijacije Srpska rakija i Dejan Živkoski, predsednik udruženja somelijera Srbija - SERSA

ŠTAND METRO CASH & CARRY SRBIJA - HALA 2, NIVO C

ČETVRTAK

13 - 14 h

Demonstracija različitih stilova pripreme jela od mesa

Usklađivanje hrane sa vinima - demonstraciju vodi somelijer Stevan Rajta

PETAK

13 - 14 h

Slobodan stil pripreme jela na italijanski način uz korišćenje povrća

Usklađivanje hrane sa vinima - demonstraciju vodi somelijer Stevan Rajta

SUBOTA

13 - 14 h

Sveža riba predstavljena kroz fuziju istoka i zapada - od sušija do mediteranskih specijaliteta

Usklađivanje hrane sa vinima - demonstraciju vodi somelijer Stevan Rajta

NEDELJA

13 - 14 h

Sveži sokovi i kokteli po receptu barmena Novaka Nenezića

ŠTAND GASTROMASTER - HALA 2, NIVO C

PETAK

13 - 14 h

Igra čašama

Prezentacija udruženja somelijera Srbije - SERSA

SUBOTA

13 - 14 h

Takmičenje u prepoznavanju alkoholnih pića, sa nagradama za najbolje

Prezentacija udruženja somelijera Srbije - SERSA