

## Srijeda, 03.05.2023. / 18:00 - 20:00 sati

<b>18:00 – 20:00</b>	<b>Svečana dodjela odličja za Vinistra ocjenjivanje vina i jakih alkoholnih pića, Svijet Malvazija i IQ oznake - Istarska kvaliteta za malvaziju i teran</b> <i>Hotel Parentium Plava Laguna</i>
----------------------	---

## Petak, 05.05.2023. / 13:00 - 19:00 sati

<b>13:00</b>	<b>Svečano otvorenje 29. međunarodne izložbe Vinistra 2023</b>	
<b>14:00 – 15:00</b>	<b>Sustav zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla Unije u pogledu posebne kakvoće, ugleda ili ostalih značajki koje vino ima zbog posebnog zemljopisnog okruženja ili podrijetla</b> - radionica - Dr.sc. Marijan Bubola <i>Sala za stručna događanja</i>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><small>Ovaj projekt sufinanciran je sredstvima EU temeljem Nacionalnog programa pomoći sektoru vina 2019. - 2023.</small> </div>
<b>14:00 – 14:30</b>	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 <b>PLAVA LAGUNA</b>
<b>14:30 – 15:00</b>	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 <b>HISTRIS</b> KVALITETA
<b>15:00 – 17:00</b>	<b>"Histris i vino se vole"</b> - radionica Hrvatskog Sommelier Kluba i tvrtke Histris - sommelier Franc Kavedžija i sommelier Igor Klarić <i>Sala za stručna događanja</i>	 <b>HISTRIS</b> KVALITETA
<b>16:00 – 16:45</b>	<b>Cocktails &amp; Cheese pairing</b> Sljubljujemo koktele sa sirevima na jedinstven način <i>Vinistra gourmet zone</i>	
<b>16:00 – 16:30</b>	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 <b>PLAVA LAGUNA</b>
<b>16:30 – 17:00</b>	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 <b>HISTRIS</b> KVALITETA
<b>17:00 – 18:00</b>	<b>Digitalna rješenja u agrifood sektoru</b> – radionica tvrtke RDP Hub d.o.o. – direktor Mato Mrkalj <i>Sala za stručna događanja</i>	

## Subota, 06.05.2023. / 11:00 - 19:00 sati

11:30 – 12:30	<b>Biougljenom iz ostataka rezidbe do održivog vinogradarstva</b> - radionica - dr. sc. Igor Palčić, Danko Cvitan, mag. ing. agr., Dominik Anđelini, mag. ing. agr., Melissa Prelac, mag. ing. agr. <i>Sala za stručna događanja</i>	
12:30 – 13:00	<b>Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreču</b> <i>Sala za stručna događanja</i>	
13:00 – 13:30	<b>Dodjela diploma HSK i promocija novih sommeliera</b> <i>Sala za stručna događanja</i>	
13:00 – 13:30	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 PLAVA LAGUNA
13:30 – 14:00	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 HISTRIS KVALITETA
14:00 – 14:45	<b>Tehnologija proizvodnje rakije, proces od berbe do destilacije</b> - predavanje uz predstavljanje proizvoda tvrtke "DES" - izv. prof. dr. sc. Marin Mihaljević Žulj <i>Sala za stručna događanja</i>	
15:00 – 15:45	<b>Tehnologija pripreme primarne sirovine, tehnologija očuvanja kvalitete komine (vinjak, komovica)</b> - predavanje uz predstavljanje proizvoda tvrtke "DES" - izv. prof. dr. sc. Marin Mihaljević Žulj <i>Sala za stručna događanja</i>	
15:00 – 15:30	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 PLAVA LAGUNA
15:30 – 16:00	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 HISTRIS KVALITETA
16:00 – 17:00	<b>Stručno predstavljanje svijetskih malvazija</b> - sommelier HSK <i>Izlagački štand Svijet Malvazija</i>	
16:00 – 18:00	<b>"Najbolje s Kvarnera"</b> - Predstavljanje nagrađenih kvarnerskih vina koja krase medalje s prestižnog natjecanja Decanter World Wine Awards 2022 i Vinistrinog ocjenjivanja 2023 - Ines Matić Matešković, Lucija Matijević, Monika Neral, Martina Škarica i Marinela Mrkonja Pod pokroviteljstvom Turističke zajednice Kvarnera i udruge Vina Kvarnera <i>Sala za stručna događanja</i>	
16:00 – 16:45	<b>Rossi Cocktails &amp; Cigar Experience</b> Otkrijte kako se cigare sljubljuju sa nagrađenim jakim alkoholnim pićima destilerije Rossi <i>Vinistra gourmet zone</i>	

## Nedjelja, 07.05.2023. / 11:00 - 19:00 sati

<b>12:00 – 13:00</b>	<b>Stručno predstavljanje svijetskih malvazija</b> - sommelier HSK <i>Izlagački štand Svijet Malvazija</i>	
<b>12:00 – 14:00</b>	<b>“Istarske kupaže”</b> - radionica Hrvatskog Sommelier Kluba - sommelier Tomislav Mikinac <i>Sala za stručna događanja</i>	
<b>13:00 – 13:30</b>	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 PLAVA LAGUNA
<b>13:30 – 14:00</b>	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 HISTRIS KVALITETA
<b>14:00 – 15:00</b>	<b>“Umjetnom inteligencijom do boljih vina”</b> - predavanje - dr. sc. Ivana Rendulić Jelušić <i>Sala za stručna događanja</i>	
<b>15:00 – 15:30</b>	<b>Finger food by Plava Laguna</b> Poslužujemo birane hladne i tople zalogajčice <i>Vinoteka Vinistra</i>	 PLAVA LAGUNA
<b>15:30 – 16:00</b>	<b>Okus Istre u svakom zalogaju - by Histris</b> <i>Vinoteka Vinistra</i>	 HISTRIS KVALITETA
<b>15:00 – 16:00</b>	<b>Odgovorne konzumacije vina i rizika povezanih sa štetnom konzumacijom alkohola</b> - radionica - dr. sc. Sanja Radeka <i>Sala za stručna događanja</i>	 Ovaj projekt sufinanciran je sredstvima EU temeljem Nacionalnog programa pomoći sektoru vina 2018. - 2023.
<b>17:00 – 18:00</b>	<b>“5 za 5 studija vinarstva” - predstavljanje studija vinarstva Veleučilišta u Rijeci kroz 5 nagrađenih alumni studenata</b> - Mario Staver, pročelnik poljoprivrednog odjela Kristijan Damijanić, studij vinarstva Luka Rossi - predsjednik “Vinistre” Ivan Kadum – šampion Malvazija berba 2022. godina David Deklić – platinasta Malvazija berba 2020. godina Matea Jagar – šampion Malvazija Sonata Riserva 2020. godina Sanjin Pilato – platinasta Malvazija Sur Lie 2019. godina Marko Fakin – šampion Teran 2022. godina <i>Sala za stručna događanja</i>	