



# RadoSt

26.11.2014

**Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:**

*RADO STOJAVNOVI*

*FESTIVAL KULINARIKE*

26.11.2014

Kme ki glas

Stran/Termin: 16

SLOVENIJA

Naslov: Množica dogodkov red i vrste vinarjev in obiskovalcev

Vsebina: Mladi vinarji v projektu z Lidlom, pravi in otroški kuharji v galeriji okusov

Avtor: Darja Zemlji

Rubrika, Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: PORO ILO

Naklada: 29.500,00

Gesla: RADO STOJAVNOVI , FESTIVAL KULINARIKE

Naslov: Množica dogodkov red i vrste vinarjev in obiskovalcev

Avtor: Darja Zemlji

Rubrika/Oddaja: REPORTAŽA

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 380,12

Naklada: 29.500,00

Gesla: RADO STOJAVNOVI , FESTIVAL KULINARIKE



## 17. slovenski vinski festival

# Množica dogodkov redči vrste vinarjev in obiskovalcev

Mladi vinarji v projektu z Lidlom, pravi in otroški kuharji v galeriji okusov

**S**lovenski vinski festival je letos 17. odprl vrata v glavno vinarstvo sezono pred novim letom, na njem se tradicionalno predstavljajo glavni slovenski tržni vinarji in tuji, ki so slovenski trg že oziroma ga še želijo osvojiti. Med domačimi se je tako predstavilo 96 vinarških hiš s 300 vini, in to število je zadnja leta nekako stalnica. Na pogled so se morda nekoliko zredčile vrste štajerskih vinarjev, prvič pa sta se predstavila vinarška hiša Vina Vehovar in Taste me kot ponudnik vin.

Pod okriljem združenja makedonskih vinarjev se je predstavilo sedem kleti: Bovin iz Negotina, Chateau Kamnik in Skovin iz Skopja, Dalvina iz Bosileva, Stobi iz Gradca, Popov iz Kavadarcev in Tikveš iz Tikveša. Pokusiti je bilo mogoče še portovce, chiantije in šampanjce. Na festivalu kulinarike so dobile osrednje mesto jedi, značilne za Ljubljano, predstavilo pa se je skupaj 22 ponudnikov gostincev, turističnih kmetij in mladih kuharjev osnovnih šol.

**Rado Stojanovič**, direktor obeh festivalov, je na tiskovni konferenci povedal, da so uspeli po občutnem padcu pred štirimi leti letos pridobiti le 15 odstotkov novih razstavljalcev, njihov cilj pa ni večje število obiskovalcev »iz ulice«, temveč tistih, ki pridejo na festival načrtno, ter zagotoviti neposredno komunikacijo z vinarji. Poudaril je, da so v Sloveniji številni organizatorji vinsko-kulinaričnih dogodkov že v skoraj vsaki vasi in vse te prireditve so prevzele del vlo-

ge festivala, kar je za vino dobro, končni cilj pa mora biti prodaja vin.

Vendar pa se vsi organizatorji dogodkov že samo v glavnem mestu niso pripravljani niti obvestiti niti časovno usklajevati dogodkov, kaj šele predstaviti vse dogodke v Ljubljani ali državi v skupni brošuri ali jih ponuditi kot skupni produkt.

Zato so morali na ljubljanskem festivalu pričakovanja zniževati, letos na primer ni bilo strokovnega ocenjevanja vin, vinarji pa bodo morali sami presoditi, kje se bodo predstavljali.

Po pogovorih s številnimi vinogradniki in vinarji lahko samo potrdimo, da je dvodnevna cena okrog 700 evrov za stojnico, za katero najbrž tudi ne plačajo vsi enako, k čemur morajo prišteti še stroške delovne sile in iztočenega vina, za večino manjših vinarjev previsoka. Sami pa morajo presoditi, na katerem od zanje ključnih trgov se bodo glede na učinke predstavitev še pojavljali.

**Darja Zemljič**



**Mladi kuharji iz osnovne šole Moste so v okviru projekta Kuhna pa to in pod mentorstvom Vanje Mramor skuhalo juho iz žabjih krakov z vinom kot ljubljansko jed.**



**Na festivalu so se predstavili tudi mladi štajerski vinarji, med njimi Matjaž Frešer iz Šmartnega na Pohorju in Tjaša ter Gregor Mikuž iz Maribora, pohvalno pa je, da se z njimi spet vračajo izvrstni štajerski renski rizlingi.**