

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



**Srijeda 10.05.2017./18:00 – 19:00 sati**

**18:00 – 19:00 \* Svečana dodjela odličja za „Svijet malvazija“, nagrađena vina, ulja i rakije i dodjela oznake IQ – Istarska kvaliteta za malvaziju**  
**Kongresna dvorana Hotela Laguna Parentium - Plava 3**



**Četvrtak 11.05.2017./11:00 – 12:30 sati**

**11:00 – 12:30 \* Masterclass radionica: „Sva lica terana“ – Oz Clarke**

Doživite teran kroz masterclass radionicu Oza Clarkea jednog od najpoznatijih vinskih stručnjaka i publicista na svijetu.

Oz Clarke jedinstvena je ličnost s neprikosnovenim statusom celebrityja: široj publici u Velikoj Britaniji poznat je po emisijama i priložima za BBC, dok je u stručnim krugovima cijenjen kao izniman edukator i autor brojnih knjiga, članaka i publikacija o vinu.

Clarke u svojim tekstovima donosi svježinu, neobičnost, duhovitost i neposrednost, a osvojio je i sve prestižne nagrade koje vinski kritičar može dobiti, od Velike Britanije do SAD-a, uključujući Glenfiddich (triput), André Simon, Wine Guild (triput), James Beard, Julia Child, nagrade World Food Media i Lanson (pet puta). Godine 1999. osvojio je nagradu Lanson Special Millennium za izniman doprinos komunikaciji i obrazovanju o vinima; 2001. bio je glavni govornik na Boston Wine Expou, najvećem svjetskom vinskom događaju, i glavni govornik na Wine Experienceu u New Yorku i California Wine Experienceu u San Franciscu gdje je proglašen najboljim govornikom. Godine 2006. osvojio je prestižnu nagradu International Wine & Spirit Competition International Drinks Communicator of the Year Award, a u rujnu 2009. nagradu Louis Roederer International Wine Writers' Award for International Wine Book of the Year za svoju knjigu o Bordeauxu.

Trenutačno su najprodavanije Clarkove knjige i njegova dva godišnjaka „Pocket Wine Book“ i „250 Best Wines Wine Buying Guide“ te „Let me tell you about wine“, „Bordeaux“, „Wine Atlas“ i „Grapes & Wines“ (s Margaret Rand).

**Kongresna dvorana Hotela Laguna Parentium- Plava 3**

**Participacija iznosi 300,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



**Petak 12.05.2017./13:00 – 19:00 sati**

**13:00 – 14:00 \* Svečano otvaranje 24.međunarodne izložbe Vinistra 2017.**

**14:30 – 15:30 \* Istarski med uz istarsko vino – degustacija meda i istarskih vina**

U nazivu "Mediteran" krije se recept za sljubljivanje dviju drevnih namirnica našeg podneblja. Često asociiraju jedna na drugu (koliko ste samo puta čuli usporedbu: ovo je vino kao med!), ali se rijetko nađu jedna uz drugu. Arome meda danas su legitimno na popisu organoleptičkih osobina vina i u svakodnevnom sommelierskom rječniku, no kako to mora izgledati kada vinu s eventualnom aromom po nekoj vrsti meda doista i pridružimo baš taj ili još izazovnije: neki drugi med? Do odgovora ćemo doći u ovoj radionici koju realiziramo u suradnji s udrugom pčelara „Lipa“ iz Pazina i turističkom zajednicom središnje Istre. Kušat ćemo više vrsta meda iz središnje Istre, i svakoj vrsti meda pridružiti po jednu sortu ili stil vina, također iz središnje Istre, a kao medij koji bi trebao povezati i pomiriti njihova slična agregatna stanja odabrali smo domaću kravlju skutu.

Radionicu moderiraju Ranko Anđelini i Davor Šišović

***Sala za stručna događanja***

***Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.***

**16:00 – 17:30 \* Stancija Špin**

Stancija Špin, u neposrednoj blizini grada Poreča, dio je istarske turističke ponude. U reprezentativnu konobu rado dolaze znatiželjnici željni kušanja istarskih sireva i skuta, istarskih autohtonih jela, te se za njih organizira i razne radionice na temu kuhanja sa sirom ili sljubljivanja s vinima. Osim sirane i stancije Špin, 2013. godine i izgrađena je i Cesta sira, kojom se može prošetati do pašnjaka koji okružuju objekte.

Želja je da stancija Špin, izgrađena od istarskog kamena, bude glavna točka ceste sira, koja će na zabavan, neposredan i edukativan način širiti priču o istarskom siru, čistokrvnom tradicijskom proizvodu i kralju trpeze zelene Istre.

Kada sireve i skutu poslužimo uz ekstra djevičanska maslinova ulja Ol Istria i Vina Istria, dobit ćete zaokruženu sliku okusa Istre.

I ako nemate vremena obići cijelu prekrasnu Istru, u stanciji Špin imat ćete osjećaj kao da jeste.

***Vinistra Gourmet***

***Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.***

**16:00 – 17:30 \* Izazovi u dobivanju i korištenju bespovratnih sredstava iz mjera Programa ruralnog razvoja i Vinske omotnice – edukativno predavanje**

Tema je namijenjena poljoprivrednicima, usmjerena na problematiku oko korištenja bespovratnih sredstava, poglavito iz Mjera 6. i 4. Programa ruralnoga razvoja, te nacionalnog programa pomoći u sektoru vina.

Cilj rasprave je razmjena dosadašnjih iskustava raznih dionika u postupku povlačenja sredstava, ali i upoznavanje potencijalnih korisnika sa novim pravilnicima, kriterijima rangiranja te ostalim promjenama u odnosu na prethodne natječaje iz navedenih programa.

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



Sudionici panel rasprave biti će predstavnici Ministarstva poljoprivrede, Agencije za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, Hrvatske banke za obnovu i razvoj, Istarske razvojne agencije, predstavnici konzultanata i korisnika sredstava.

***Sala za stručna događanja***



---

**12:00 – 24:00 After Vinistra**

\*Porečki restorani prijatelji Vinistre – **Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa Romana i hotel Palazzo**

\* **Vinari u gradu** – zabava u barovima prijateljima Vinistre – **Epoca**

---

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



**Subota 13.05.2017./11:00 – 19:00 sati**

**11:15 – 12:15 \* Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreču**

**Dodjela diploma polaznicima sommelierskog tečaja 3. Razine - HSK**

***Sala za stručna događanja***

**12:45 – 13:30 \* Kratki enološki tečaj za ugostitelje** – zatvorena radionica rezervirana za prijavljene ugostitelje.

Od trenutka sadnje grožđa do arhiviranja vina enolog je taj koji kreira vino, te mora poznavati svaki segment kako vinarstva tako i vinogradarstva da bi s lakoćom mogao djelovati u svom području. Enolog je uključen u sve procese koji se događaju kod vina što znači da mora imati znanja i s područja kemije, biologije i srodnih znanosti. Rukovanje buteljama, priprema vina za serviranje, poznavanje čaša i ostalog potrebnog pribora, osnove serviranja pojedinih tipova pića samo su neke od obveznih vještina sommeliera. Zajedničkom suradnjom porečkog Udruženja obrtnika, Poljoprivrednog odjela Veleučilišta u Rijeci i Hrvatskog sommelier kluba organiziran je ovaj kratki tečaj za akreditirane ugostitelje.

Moderatori: dr.sc. Mario Staver i Alena Stuparić (HSK).

Rezervacije događanja [info@uoporec.hr](mailto:info@uoporec.hr).

***Sala za stručna događanja***

**14:00 – 15:00 \* Sljubljivanje istarskih delicija** – degustacija

Radionica je dobila ime "Sljubljivanje Istarskih delicija" jer bismo željeli na jednome mjestu pokazati širinu palete istarskih proizvoda namijenjenih eno-gastronomiji.

Aperitiv je dobio ime Ginterino jer je sastavljen od prvog Istarskog Gina, tipičnog Istarskog likera Teranina i još nekoliko sastojaka.

Potrudili smo se sljubiti tradicionalne i novije istarske delicije s vinima i pićima koji su tipični za Istru.

Nježna kravlja skuta mljekare Latus sljubljena je sa jednim od prvih istarskih pjenušaca koji je stekao planetarnu slavu Misal Millenium brut.

Tradicionalni istarski ombolo pršutane Jelenić sljubili smo s mladim mineralnim chardonnay s najistočnijeg Istarskog vinograda na položaju Belaj.

Klasična istarska dobitna kombinacija koja već godinama oduševljava domaće i strane goste, Malvazija Istarska vs Istarski pršut.

Tradicionalno jelo polovica krumpira sa pancetom, sljubljena je s moćnom bijelom Grimaldom, koja nosi u sebi notu tradicije i dašak modernog štihla.

Moćni kravlji sir od mlijeka sa žminjskih pašnjaka spojen je s najnovijim Istarskim cuveom koji u sebi nosi dvije tradicionalne sorte i dvije potpuno nove za Istru.

Robusni sir "Mišadur" kombinacija kravljevog i ovčjeg mlijeka sljubili smo s tradicionalnim istarskim vinom Teran.

Za kraj jedna čokoladna delicija s Istarskim Maslinovim uljem i tipičnim Istarskim travama.

Radionicu su zajednički osmislili Plava Laguna, Vinistra i Hrvatski Sommelier Klub a pomogli realizirati: Aura Buzet, vina Rossi, pršutana Jelenić, mljekara Latus.

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



Moderatori radionice jesu dr.Krešimir Mikinac, voditelj edukacije HSK i Emil Perdec F&B manager Plave Lagune.

**Sala za stručna događanja**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**13:00 – 14:30 \* "2. PERON" – konoba - Cerovlje**

Konoba "2. PERON" otvorena je pred godinu dana u Cerovlju, kraj Pazina, u srcu Istre, (izlaz Cerovlje - Istarski ipsilon) osim ponedjeljka, radi svakodnevno od 12.00-23.00. U prelijepom ugodnom ambijentu sa prekrasnom natkrivenom terasom stvorenom za ljetna druženja i bijeg od sunca, nudi Vam domaća istarska jela spremljena po recepturi naših nona, maneštre, juhe, istarske fuže, raviole, makarune (pljukance) ili njoke, a za ljubitelje mesa tu je i biftek, fiorentina, svinjska rebra, spremljena po guštu i ispred gosta na ognjištu. Poznati i po desertu - pjenici od griza,...e da, ima toga još: pršuta, sira, tartufa, šparoga, vrganja sve to prate dobra vina.

Dozvolite nam da zajedno stvaramo čaroliju okusa i doživljaja Istre na jedan drugačiji način, spoj tradicije i modernog okusa i doživljaja hrane.

**Vinistra Gourmet**

**Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

**15:30 – 16:30 \* Koquelicot vina: Burgundijski stil, istarski terroir– degustacija Koquelicot vina od sorte chardonnay paralelno s tipičnim chardonnayom burgundijskog stila**

Pozivamo Vas da otkrijete svijet Koquelicot vina. Voditeljice radionice, Martina Bek (WSET level 3) i Ivana Valić (dipl. enologije) ispričat će Vam priču koja seže čak iz Francuske, odakle je ova vinarska obitelj došla u Hrvatsku. Zaljubili su se u Istru, njezinu zemlju i vina te su stvorili istarski vinski brand Domaine Koquelicot koji spaja lokalni terroir s burgundijskom stilistikom koja ih je osvojila za vrijeme života u Francuskoj.

Na radionici ćete imati priliku kušati Koquelicot vina od sorte chardonnay paralelno s tipičnim chardonnayom burgundijskog stila.

**Sala za stručna događanja**

**Participacija iznosi 60,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

**16:00 – 17:30 \* Konoba Nebuloza – konoba, Rijeka**

U samom centru grada podno Trsatskih stuba uz prekrasan pogled na Rječinu nalazi se konoba Nebuloza. Riječ nebuloza označava maglovitu, nejasnu predodžbu, a kod nas se najviše pripisuje kada osoba „priča bezvezarije“. Konoba je uređena u kombinaciji rustikalnog i modernog uređenja te stvara ugodan ambijent koji Vas odvlači od gradske vreve u zapanjujući svijet okusa. U našoj ponudi Vas čeka moderna i tradicionalna kuhinja koja prati ponudu svježih namirnica lokalnih proizvođača.

**Vinistra Gourmet**

**Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

**17:00 – 18:00 \* Primjena digitalnog marketinga i novih komunikacijskih kanala u vinarstvu– Andrea Pančur**

Digitalni marketing pruža šansu poduzećima da se bore za svoj udio na tržištu i privuku svoju ciljanu grupu te upoznaju je sa svojim proizvodima. Manja poduzeća kao što su istarski vinari imaju mogućnost da ostvare znatno veće rezultate. Više saznajte na predavanju.

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



*Sala za stručna događanja*

**19:00 – 22:00 \* After party** – Laguna Lounge

Pozivamo Vas na after party Vinistre u novi Laguna Lounge u kojem možete po promotivnim cijenama uživati u vrhunskoj ponudi vina i Pisinium istarskih delicija odmarajući se uz samu plažu s lijepim pogledom na more

**Laguna Lounge - Zelena Laguna**



---

**12:00 – 24:00 After Vinistra**

\*Porečki restorani prijatelji Vinistre – **Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa Romana i hotel Palazzo**

\* **Vinari u gradu** – zabava u barovima prijateljima Vinistre – **Epoca**

---

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



## Nedjelja 14.5.2017./11:00 – 19:00 sati

### 11:00 – 11:30 \* **Prezentacija aplikacije „Local Winery Istra“** –Nenad Karleuša

LocalWinery je mobilna aplikacija koja na jednom mjestu okuplja sve vinare te pruža korisnicima (zaljubljenicima u vino) sve informacije o vinarijama i vinima koje nude.

Aplikacija omogućuje vinarima da dovedu sve ljubitelje vina u svoje vinske podrume diljem cijele Istre i na taj način povećaju svoju vidljivost, promociju i prodaju vina.

Web: [www.localwinery.eu](http://www.localwinery.eu)

**Sala za stručna događanja**

### 12:00 – 13:00 \* **Misal voli klasiku**– degustacija - Ana Peršurić, Katarina Peršurić Bernobić

Vrh vinarstva su pjenušci, a vrh pjenušaca su oni proizvedeni klasičnom metodom. Uz zanimljivu degustaciju Misala probat ćemo objasniti kako nastaje približno 49 milijuna mjehurića po boci upravom tom klasičnom metodom...

**Sala za stručna događanja**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

### 13:00 – 14:30 \* **Bacchus – restaurant i lounge bar**, hotel Laguna Parentium

Osim mediteranskog ozračja hotel Laguna Parentium, u resortu Zelena laguna, raspolaže među svojim vrhunskim sadržajima i odličnom gastronomskom ponudom. Restoran i lounge bar Bacchus priprema vrhunski slijed po izboru chefa Ivana Martića sljubljen s četiri vrhunska vina istarskih proizvođača.

**Vinistra Gourmet**

**Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

### 13:30 – 14:30 \* **Istarska kapljica** – degustacija rakija – Goran Špehar

Od davnina su se u Istri naši „stariji“ bavili proizvodnjom domaće rakije komovice od macerata grožđa takozvanog „dropa“, koji je nusproizvod u proizvodnji vina. Tako je i nono Eufemio popularno zvani „barba Nucio“ u slikovitom zaseoku Cerijani cijeli svoj radni vijek posvetio proizvodnji vina i rakije. Tradicionalno se je Rakija kuhala (destilirala) u takozvanom „lambiku“, jednostavnoj inačici današnjih modernih kotlova, a ovu tradiciju danas nastavlja unuk prethodno spomenutog Eufemija u destileriji OPG Goran Špehar. Kao zaljubljenici u Istru i njene okuse i mirise krenuli smo u proizvodnju kvalitetnije rakije lozovače isključivo od cijelog zrna grožđa sa našeg imanja. Uz dodatak prirodnih sastojaka kao što su med, imela, orah, tartuf i borovnica ovakav je destilat osnova za proizvodnju širokog asortimana pripravaka vrhunske kvalitete pod imenom branda „Istarska Kapljica“. Osnovni sastojak za liniju pića „Istarska kapljica“ je rakija proizvedena destilacijom od cijelog grozđa, a ne samo od dropa kako se uobičajeno proizvodi. Sa tim načinom proizvodnje sve arome i sastojci se prenose u samu rakiju koja iako potpuno bistra ostavlja jedinstven i potpun aromatični doživljaj.

# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



**Sala za stručna događanja**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**15:00 – 16:00 \* Prvi susret s vinom – vinska škola** – radionica Jelene Šimić Valentić

Vinska škola Jelene Šimić Valentić je neformalni obrazovni program namijenjen širokom krugu građanstva koji objedinjuje edukaciju i ležerno druženje s vinskom čašom u ruci, ostavljajući vam lijep okus i sjećanje na nezaboravno zajedničko druženje. Tijekom radionice kušat će se 4 različite kategorije vina, a polaznici će biti angažirani u sudjelovanju kroz interaktivni program radionice.

**Sala za stručna događanja**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**16:00 – 17:30 \* Iz školske kuhinje - Srednja škola A. Štifanić** – Poreč

Ugled ugostiteljskog objekta ovisi o razini kvalitete i obuke zaposlenog kuhara, posebice ukoliko je taj kuhar spreman svojim gostima ponuditi vrhunska jela. Ugostiteljsko posluživanje uz kvalitetu pruženih usluga jedno je od najvažnijih i najupečatljivijih dojmova za gosta. Kvaliteta ljudskog kapitala određena je kvalitetom obrazovnog sustava, ulaganjima u obrazovanje i participacijom u obrazovanju. Svjesni potrebe za kvalitetnim kadrom u turizmu i ugostiteljstvu, udruga Vinistra, drugu godinu zaredom u suradnji s Turističko - ugostiteljskom školom Antona Štifanića, odlučila je pružiti učenicima škole priliku da aktivno sudjeluju u eno - gastronomskom dijelu programa ovogodišnje Vinistre. Na ovaj način želimo učenicima omogućiti da radeći uz vrhunske profesionalce uče o pravilima i tajnama profesije za čije se obavljanje školuju ali i razviti svijest o nužnosti nastavka edukacije po dovršetku redovnog školskog programa u cilju stjecanja vrhunskih kompetencija na području svoje struke. Podržite ih i vi!

**Vinistra Gourmet**

**Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.**

**16:00 – 17:30 \* Vođena degustacija vina vinarije Katunar** – Ivanka Rosati, Anton Katunar

Kušanje vina ocjenjenih zlatnom medaljom na Vinistri 2017

- Žlahtina Sveta Lucija
- Žlahtina Katunar
- Kurikta rezerva te vino Plavac

mali s najsjevernijeg položaja u Hrvatskoj .

**Sala za stručna događanja**

**Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.**

**17:00 – 19:00 \* Show must go on!** – Biske i cigare

Tradicionalni memorijal posvećen Andriji Šipetiću Demianu, jednom od pokretača ove ideje održava se deveti put zaredom; događaj koji sljubljuje istarske biske, kubanske cigare i stare prijatelje.

**Terasa dvorane Žatika**

**Participacija iznosi 100,00 kn, plaća se na ulazu događaja.**



# VINISTRA

24. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME  
24<sup>TH</sup> INTERNATIONAL WINE AND WINE EQUIPMENT FAIR

POREČ 12.-14. 05. 2017

*Istra u čaši vina*

[www.vinistra.com](http://www.vinistra.com) • [www.vinistra.hr](http://www.vinistra.hr) • [www.klaster-vinistra.hr](http://www.klaster-vinistra.hr)



---

**12:00 – 24:00 After Vinistra**

\*Porečki restorani prijatelji Vinistre – **Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa Romana i hotel Palazzo**

\* **Vinari u gradu** – zabava u barovima prijateljima Vinistre – **Epoca**

---

## Subota 20.5.2017.

**Vinistra Golf Cup**

Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija



Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme  
Vinistra 2017.

Moguće su izmjene programa.