

PROGRAM

Četvrtak, 6. studenog 2014.		Lokacija
Tijekom jutra	Dolazak, prijava i smještaj gostiju	Recepcija
16,00	Otvaranje i obilazak: → Sajma opreme, alata i repromaterijala → Burzei Izložbe vina i proizvoda od grožđa i vina (sajam, burza i izložba otvoreni su tijekom cijele Sabatine)	Lobby hotela
17,30-18,00	Koktel dobrodošlice	Dvorana Beterina
18,00-19,00	Svečano otvaranje Sabatine 2014. uz uručivanje osobnih i kolektivnih priznanja	Dvorana Beterina
19,30-21,00	Radionica „Stare sorte – inovativna vina“ Moderator: dr. sc. Goran Zdunić Pošip – autohtona sorta	Dvorana Bobara
21,00	Zabavna večer	Restoran
Petak, 7. studenog 2014.		
09,00-11,30	Sabor vinogradara i vinara Moderator: Želimir Bašić, dipl. iur. → Analiza berbe grožđa roda 2014. u RH uz poseban osvrt na Dubrovačko-neretvansku županiju , mr. sc. Višnja Šimunović i Marijo Car, Savjetodavna služba → Aktualnosti u vinogradarstvu i vinarstvu <i>Ministarstvo poljoprivrede</i> → Tematske turističke vinske ceste Dubrovačko-neretvanske županije <i>Dubrovačko-neretvanska županija, DUNEA</i> → Nužnost poduzimanja mjera u vinogradarstvu i vinarstvu (zaključci Skupštine ZSD-a) <i>Zadružni savez Dalmacije</i> → Prisjećanje na Stjepana Bulića uoči 150 godina od rođenja – najava Simpozija <i>Želimir Bašić, dipl. iur., Zadružni savez Dalmacije</i> Rasprava uz prethodnu prijavu moderatoru	Dvorana Beterina
11,30-13,30	Znanstveno-stručni skup u organizaciji Agronomskog fakulteta Moderator: prof. dr. sc. Edi Maletić → Bolje spriječiti, nego liječiti – najčešće greške pri podizanju i održavanju vinograda <i>prof. dr. sc. Mirjana Čustić i sur.</i> → Autohtone sorte u Dalmatinskoj zagori <i>dr. sc. Goran Zdunić i sur.</i> → Utjecaj strugotina drva na kakvoću vina Pošip i Malvazija istarska <i>Tomislav Plavša, dipl. ing. i sur.</i> → Krioprezervacija i krioterapija vinove loze <i>dr. sc. Zvezdana Marković i sur.</i> → Produljena maceracija i kakvoća bijelih vina <i>Anamarija Jagatić Korenika, dipl. ing. i sur.</i> → Mogućnosti proizvodnje desertnih vina u Dalmaciji <i>prof. dr. sc. Edi Maletić i sur.</i> → Hrvatska autentična vina u EU banci podataka <i>Darko Cenbauer, dipl. ing. i sur.</i>	Dvorana Beterina
13,30-14,00	Predstavljanje knjige: „Sorte vinove loze Hrvatskog primorja“ <i>Autori: E. Maletić, I. Pejić, J. Karoglan Kontić, D. Preiner, S. Šimun, S. Husnjak, Ž. Andabaka, D. Stupić, Z. Marković, M. Žulj Mihaljević</i>	Dvorana Beterina
14,00-15,00	Ručak	Restoran

15,00-16,00	Stručni skup Savjetodavne službe Moderator: mr. sc. Stanislav Štambuk i mr. sc. Višnja Šimunović → Važnost biološke raznolikosti u vinogradu mr. sc. Marija Ševar → Mikroelement bor (B) i njegova primjena u vinogradarstvu mr. sc. Marijo Tomić → Greške u preradi grožđa Ferdinand Puljić, dipl. ing. agr. → Nacionalni program pomoći sektoru vina 2014. – 2018. Marijo Car, dipl. ing. agr. → Novosti kod stavljanja u promet grožđa i vina malih proizvođača prema zakonskoj regulativi iz 2014. Nenad Kantoci, dipl. ing. agr.	Dvorana Beterina
16,00-16,15	Novi propisi i sustav izobrazbe za sigurnu i pravilnu uporabu sredstava za zaštitu bilja Kontrol biro d.o.o.	Dvorana Beterina
16,15-16,30	Pozitivan učinak folijarnih gnojiva na suzbijanje bolesti i štetnika Marijan Mikec, Fito promet	Dvorana Beterina
16,30-17,30	O vinogradarsko-vinarskoj struci – aktualno i popularno Moderator: prof. dr. sc. Bernard Kozina	Dvorana Bobara
17,30-19,00	Okrugli stol o zadrugarstvu - Novi putevi razvoja zadrugarstva u RH Moderator: Lordan Ljubenkov, dipl. iur. → Stanje u vinarskim zadrugama Želimir Bašić, Zadružni savez Dalmacije → Statusne, zakonske i druge promjene u zadrugarstvu i njihovo djelovanje na zadruge Božo Novaković, Zadružni savez Dalmacije → Mogućnosti i prilike za zadruge u Europskom polj. fondu za ruralni razvoj – EAFRD Ivana Dević, Agencija za ruralni razvoj Zadarske županije → Obilježavanje 150 godina poljoprivrednog zadrugarstva u Hrvatskoj Božo Volić i Adam Rendulić, Hrvatski poljoprivredni zadružni savez	Dvorana Vrelo
19,00-20,30	Vođene degustacije mladih vina (uz obveznu prijavu sudionika) Moderator: mr. sc. Franjo Francem Za kušanje i davanje mišljenja o Vašem mladom vinu, potrebno je dostaviti uzorak na Sabatinu najkasnije 7. studenog do 12 sati! Kontakt osoba za dostavu uzoraka vina i prijavu sudjelovanja:Božo Novaković – 098/662-366	Dvorana Bobara
20,00-21,00	Skupština Hrvatske udruge vinarskih gradova (HRUVIG)	Dvorana Vrelo
21,00	Zabavna večer	Restoran
Subota, 8. studenog 2014.		
9,00-16,00	Studijski obilazak vinogorja, uz prezentacijustrojeva i opremetvrtke MESSIS d.o.o.–GENERALNOG SPONZORA SABATINE (gosti Sabatine prijavljeni na smještaju u hotelu na recepciji dobivaju karticu za ukrcaj u autobus) 08,50-09,00 Ukrcaj u autobuse ispred hotela Astorea i polazak 09,30-10,30 Komaji – Vinarija Crvik Prezentacija strojeva i opremetvrtke MESSIS d.o.o. generalnog sponzora Sabatine 11,00-12,30 Obilazak Sokol grada 13,00-13,30 Vinograd Bratoš 13,45-15,15 Mjesni dom Gruda, domjenak 15,30-16,00 Vinarija Dubrovački podrumi 16,00-16,30 Povratak u hotel	
18,15-19,00	Susret akreditiranih novinara i nagrađenih vinara	Dvorana Vrelo
19,00-20,00	Uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH vina	Dvorana Bobara
20,00-21,00	Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled BUTELJIRANIH proizvoda te proglašenje šampiona	Dvorana Bobara
21,00	BAL ŠAMPIONA - svečana večera uz ŠAMPIONSKA VINA	Restoran