

PROGRAM

3. - 6. studenog 2016. / BOSNA I HERCEGOVINA / NEUM, MEĐUGORJE, ČITLUK, MOSTAR

3. studenog 2016. (četvrtak)		Lokacija
16,00	Otvaranje: → Sajma opreme, alata i repromaterijala za vinogradarstvo i vinarstvo → Burze i Izložbe vina i proizvoda od grožđa i vina → Izložbe proizvoda s oznakom „HOP“ Sajam, Burza i izložba otvoreni su za posjetitelje: 3.11. (čet): 16,00-21,00 4.11. (pet): 10,00-21,00 5.11. (sub): 18,00-21,00	Lobby hotela
17,30-18,00	Sadnja Spomen loze Sabatina 2016.	Ispred hotela
18,00-19,00	Svečano otvaranje Sabatine 2016. uz uručivanje osobnih i kolektivnih priznanja	Kino dvorana
19,00-19,30	Koktel dobrodošlice	Ispred Kino dvorane
19,30-21,00	Radionica „Stare sorte – inovativna vina“ Moderator: dr. sc. Goran Zdunić	Nacionalni restoran
21,00	Zabavna večer uz vina Bosne i Hercegovine	Restoran

4. studenog 2016. (petak)		Lokacija
09,00-10,30	Sabor vinogradara i vinara Moderator: Želimir Bašić, dipl. iur. → Analiza berbe grožđa roda 2016. mr. sc. Višnja Šimunović, Savjetodavna služba → Aktualno stanje vinogradarstva i vinarstva dr. sc. Ivana Vladimira Petric, HCPHS, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo Rasprava uz prethodnu prijavu moderatoru	Kongresna dvorana
10,30-10,45	Hrvatska poštanska banka, dioničko društvo Poslovanje s tvrtkama, obrtima, zadrugama i OPG-ovima Toni Pavlović, direktor Regionalnog centra Split	Kongresna dvorana
10,45-11,00	Vetropack straža d.d. Utjecaj boje staklene boce na čuvanje vina Mario Matković, dipl. oec., voditelj eksterne prodaje	Kongresna dvorana
11,00-14,00	Znanstveno-stručni skup u organizaciji Agronomskog fakulteta Moderator: prof. dr. sc. Edi Maletić → Vinogradarstvo BiH – jučer, danas i sutra prof.dr.sc. Marko Ivanković, emeritus prof.dr.sc. Vjekoslav Selak, prof.dr.sc. Jure Beljo, doc.dr.sc. Viktor Lasić, doc.dr.sc. Perica Bulić, Federalni agromediteranski zavod Mostar → Uloga divlje (šumske) loze (Vitis vinifera subsp. sylvestris Gmel Hegi) u modernom vinogradarstvu dr.sc. Goran Zdunić i sur., Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split → Ishrana vinograda – teorija i praktična iskustva prof.dr.sc. Mirjana Herak Ćustić i sur., Agronomski fakultet Zagreb	Kino dvorana

- **Učinci navodnjavanja vinograda u godinama različitih klimatskih prilika**
doc.dr.sc. Monika Zovko, prof.dr.sc. Marija Romić, prof.dr.sc. Davor Romić, Agronomski fakultet Zagreb
- **Sinonimi i homonimi u hercegovačkim i dalmatinskim sortama vinove loze**
prof.dr.sc. Jure Beljo, Maja Žulj-Mihaljević, dipl. ing. agr., Marijo Leko, dipl.ing.agr.,
doc.dr.sc. Ana Mandić, Federalni agromediteranski zavod Mostar
- **Zinfandel, Primitivo, Crljenak kaštelanski, Pribidrag, Kratošija, Tribidrag – puno imena jedna sorta,**
prof.dr.sc. Ivan Pejić i sur., Agronomski fakultet Zagreb

12,20-12,40 Pauza

- **Problemi u oplodnji cv. Grk i kakvoća grožđa i vina**
Domagoj Stupić, dipl. ing.agr., prof.dr.sc. Edi Maletić, Agronomski fakultet Zagreb
- **Usporedba S. Cerevisiae kvasca s obzirom na produkciju SO₂ i senzorna svojstva Malvazije istarske**
Tomislav Plavša, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč
- **Evaluacija aromatskog i polifenolnog potencijala autohtonih sorata vinove loze**
prof.dr.sc. Ana Jeromel, prof.dr.sc. Edi Maletić, Agronomski fakultet Zagreb
- **Destilati od vina s manom?**
doc.dr.sc. Marin Mihaljević Žulj i sur., Agronomski fakultet Zagreb
- **Koncentracije olova, bakra, mangana i cinka u nekim hercegovačkim i kosovskim vinima**
prof.dr.sc. Mile Blesić, mr.sc. Maja Drmać, doc.dr.sc. Tihomir Prusina, Slađana Kovačević, dipl.ing.agr.,
doc.dr.sc. Viktor Lasić, Federalni agromediteranski zavod Mostar
- **Prisutnost alergenih proteina u vinu – potencijalni rizik za potrošača**
mr.sc. Andreja Strelec Dučak, mr.sc. Renata Leder, dr.sc. Ivana Vladimira Petric, HCPHS, Zavod za
vinogradarstvo i vinarstvo

14,00-15,00 Ručak

Restoran

15,00-17,00 Stručni skup Savjetodavne službe

Kongresna dvorana

- Moderatorica: mr. sc. Višnja Šimunović
- **Važnost dušika u ishrani vinove loze**
mr. sc. Marijo Tomić
 - **Primjena biostimulatora u gnojidbi vinove loze**
David Gluhić, Agro Expert d.o.o.
 - **Revitalizacija vinograda s primjerima iz prakse**
Nenad Kantoci, dipl. ing.
 - **Mehanizacija u vinogradarstvu s osvrtom na nove tehnologije**
Dario Padro, dipl. ing.
 - **Bogdanuša – autohtona sorta otoka Hvara**
mr. sc. Stanislav Štambuk
 - **Vođenje obaveznih evidencija u podrumarstvu prilikom stavljanja vina u promet**
Nenad Kantoci, dipl. ing.
 - **Savjetnički paketi u vinogradarskoj i vinarskoj proizvodnji**
mr. sc. Višnja Šimunović

17,00-18,00 Radionica „O vinogradarsko-vinarskoj struci – aktualno i popularno“

Nacionalni restoran

Moderator: prof. dr. sc. Bernard Kozina

18,00-19,00 Predstavljanje međunarodne konferencije i knjiga:

Kino dvorana

Međunarodna konferencija „Ja sam Tribidrag“

Najava prve međunarodne konferencije o sorti Tribidrag (travanj 2017. u Splitu)

Knjiga „Sorte vinove loze Hrvatskog zagorja“

Autori: Edi Maletić, Darko Preiner, Ivan Pejić, Jasminka Karoglan Kontić, Silvio Šimon, Stjepan Husnjak, Zvezdana Marković, Željko Andabaka, Domagoj Stupić, Maja Žulj Mihaljević, Slavko Merkaš (Izdavač: Krapinsko-zagorska županija)

Knjiga „Izvorne hrvatske sorte vinove loze“

Autori: Edi Maletić, Jasminka Karoglan Kontić, Ivan Pejić, Darko Preiner, Goran Zdunić, Marijan Bubola, Domagoj Stupić, Željko Andabaka, Zvezdana Marković, Silvio Šimon, Maja Žulj Mihaljević, Ivana Ilijaš, Davorin Marković: Zelena knjiga (Izdavač: Državni zavod za zaštitu prirode, Zagreb)

Knjiga „Marketing vina“

Autori: Marko Ivanković i Ante Kolega (Izdavač: Sveučilište u Mostaru)

Knjiga "Atlas vinogradarstva i vinarstva Bosne i Hercegovine"

Autori: Jure Beljo, Ana Mandić, Tatjana Jovanović Cvetković, Radoslav Dodig, Mladen Gašpar, Marko Ivanković, Adnan Jakirović, Viktor Lasić, Tihomir Prusina, Mario Sivrić (Izdavač: Sveučilište u Mostaru)

18,30-19,00	Skupština Hrvatske udruge vinarskih gradova (HRUVIG)	Mala dvorana / Galerija
19,00-20,00	Okrugli stol o zadrugarstvu Moderator: Lordan Ljubenkov, dipl. iur. → Posebni porezni tretman zadruga - primjeri i mogućnosti → Zaključci	Mala dvorana / Galerija
20,00-21,00	Radionica „Vođeno kušanje 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 4.11.2016. do 12 sati! Kontakt osoba za dostavu uzoraka vina i prijavu sudjelovanja: Božo Novaković – 098/662-366	Nacionalni restoran
21,00	Zabavna večer uz vina Bosne i Hercegovine	Restoran

5. studenog 2016. (subota)

Lokacija

08,00-17,00	Studijski obilazak vinogorja <i>(karticu za ulazak u autobus dobivaju samo gosti Sabatine prijavljeni na pansionu u Grand hotelu Neum i to prilikom dolaska u hotel i prijave smještaja na recepciji)</i> VAŽNA NAPOMENA! Prilikom studijskog obilaska prelazit će se državna granica RH-BiH, te napominjemo da bez važećeg putnog dokumenta (osobne iskaznice ili putovnice) nećete moći prijeći granicu! Program studijskog obilaska: 08,00-08,30 Ukrcaj u autobuse ispred hotela i polazak 08,30-10,00 Vožnja od Neuma do Međugorja 10,00-10,45 Posjeta župi Sv. Jakova – Međugorje 10,45-11,00 Vožnja od Međugorja do Čitluka 11,00-11,45 Obilazak vinarije Podrumi Andrija d.o.o., Čitluk, Paoča bb 11,45-12,00 Vožnja od vinarije Podrumi Andrija do Blizanaca 12,00-12,45 Blizanci – obilazak „Kamenih vinograda“ Prezentacija strojeva i opreme tvrtke Unikomerc d.o.o. Mostar, sponzora Sabatine 2016. 12,45-13,30 Vožnja od Blizanaca do restorana Romanca 13,30-15,00 Domjenak u vinskom restoranu Romanca, Mostar, Bišće Polje 15,00-17,00 Povratak - vožnja od Mostara do Neuma	
19,00-21,00	Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled proizvoda 19,00-19,45 Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH VINA 19,45-20,00 Predstavljanje TZ Hercegovačko-neretvanske županije 20,00-21,00 Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled BUTELJIRANIH PROIZVODA Proglašenje ŠAMPIONA Sabatine 2016.	Kongresna dvorana
21,00	BAL ŠAMPIONA Svečana večera uz šampionska vina	Restoran

6. studenog 2016. (nedjelja)

Lokacija

11,00	Fakultativni izlet, uz vlastiti prijevoz Obilazak vinarije Terra Madre u Komarni - Poljopromet d.o.o.	Komarna
-------	--	---------

NAPOMENA:

Rezervaciju stolova za veći broj osoba tijekom ručkova i/ili večera u restoranu Grand hotela Neum izvršite kod šefa sale.