



Koprivničko-križevačka  
županija



Zajednica udruga vinogradara,  
vinara i voćara Koprivničko-  
križevačke županije



podravina i prigorje

Turistička zajednica Koprivničko-  
križevačke županije

Pozivaju Vas na sudjelovanje na izložbi vina

## „ZLATNA VINA ALPE ADRIA 2014.“

koja će se održati 7. lipnja 2014 godine  
u prostorima Hotela Picok u Đurđevcu (Koprivničko-križevačka županija), Trg sv. Jurja 9

Manifestacija „Zlatna vina Alpe Adria 2014.“ održava se kao zajednički projekt sufinanciran od strane Saveza Alpe Jadran.

Manifestacija se održava u partnerstvu Koprivničko-križevačke županije, Zajednice udruga vinogradara, vinara i voćara Koprivničko-križevačke županije, Turističke zajednice Koprivničko-križevačke županije, Turističkog društva Ptuj (SLO), Folklorne grupe „Hajdenjaki“ Unterpullendorf (A), Udruge vinogradara Nagyatad (HU), Udruge vinogradara Csurgo (HU), Centra za kulturu Letenye (HU) i Udruge Vinske ceste Zala Zalaszentgrót (HU).

Cilj međunarodne izložbe vina „Zlatna vina Alpe Adria 2014.“ je promocija vina, vinara i vinorodnih područja u regijama članicama Saveza Alpe Jadran. Manifestacija će stoga okupiti vinare s najbolje ocijenjenim vinima (zlatna vina) na izložbama vina u regijama zemalja članica Saveza i šire.

Vina pristigla na izložbu bit će ocijenjena od strane međunarodne ocjenjivačke komisije, a na samoj izložbi najbolje ocijenjeno vino bit će proglašeno „Zlatnim vinom područja Alpe-Adria“.

Svrha događaja je i povezivanje proizvođača vina s ugostiteljima, hotelijerima i vlasnicima vinarija, stoga će na izložbu vina biti pozvani stručnjaci i subjekti i iz tog sektora.





## PROGRAM IZLOŽBE

**7. lipnja 2014.** (subota)

13,30 – 16,30 Obilazak proizvođača vina na Đurđevačkoj vinskoj cesti

17,30 Otvaranje izložbe vina - dodjela diploma i priznanja te degustacija vina,

20,30 Večer zlatnih vina – prezentacija i kušanje zlatnih vina uz zabavni program

Tijekom održavanja manifestacije bit će organizirana prezentacija vinskih cesta Koprivničko-križevačke županije.

### **Vina u konkurenciji:**

Na izložbi mogu sudjelovati proizvođači s kvalitetnim vinima sa geografskim podrijetlom ocijenjena kao „zlatna vina“ na izložbama.

Kategorija: mirna vina po sadržaju neprevrelog šećera – suha, polusuha, poluslatka i slatka.

Proizvođač je dužan, zajedno s uzorkom i popunjenom prijavnicom, priložiti i potvrdu o ocjenjivanju s izložbe na kojoj je vino dobilo zlatnu medalju.

U konkurenciju za ocjenjivanje ući će 50 uzoraka vina s najvišim ocjenama, od čega iz Hrvatske maksimalno 30.

### **Količina uzoraka:**

ZA OCJENJIVANJE I DEGUSTACIJU POTREBNO JE PREDATI 6 BOCA VINA OD 0,75 LITARA, ZATVORENIH PLUTENIM ČEPOM.

UZORCI VINA SE DOSTAVLJAJU U PROPISANOJ AMBALAŽI I NAVEDENOJ KOLIČINI.

ZAJEDNO SA UZORCIMA VINA PREDAJU SE:

- ISPUNJENA I POTPISANA PRIJAVNIČA,
- POTVRDA O OCJENJIVANJU S IZLOŽBE NA KOJOJ JE VINO DOBILLO ZLATNU MEDALJU

Proizvođači čiji uzorci budu ocijenjeni najvišim ocjenama bit će naknadno zamoljeni da na samu manifestaciju ponesu još 5 butelja vina radi promocije tijekom „Večeri zlatnih vina“.





## **PRIJEM UZORAKA:**

**26. V. 2014. – 30. V. 2014. od 8,00 do 16,00 sati** u Hotelu Picok u Đurđevcu (uzorke preuzimaju djelatnici hotela Mladen Balać i Željko Zadavec – tel. 048 672 200).

Proizvođači iz regija izvan Hrvatske uzorke vina mogu slati i poštom ili dostavom, uz uvjet da uzorci u hotel stignu do 30. V. u 16,00 sati, na adresu:

**HOTEL PICOK, TRG SV. JURJA 9, 4800 ĐURĐEVAC, HRVATSKA – CROATIA**

## **Informacije o smještaju i dolasku:**

Sudionici izložbe mogu po popularnim cijenama noćiti u hotelu Picok (4\*), a detaljnije informacije o samom hotelu dostupne su u ponudi koju šaljemo u pravitku i na web stranicama <http://www.hotel-picok.hr>.

Dolazak u Đurđevac automobilom može se isplanirati putem web stranice: <https://www.google.hr/maps/place/Đurđevac>.

Veselimo se Vašem odazivu, a više informacija možete dobiti upitom u Upravni odjel za gospodarstvo, komunalne djelatnosti, poljoprivredu i međunarodnu suradnju Koprivničko-križevačke županije (e-mail: [vladimir.sadek@kckzz.hr](mailto:vladimir.sadek@kckzz.hr) i [natasa.krobot.hrastic@kckzz.hr](mailto:natasa.krobot.hrastic@kckzz.hr) ; broj telefona 048 658 – 120).

S poštovanjem,

Organizacijski odbor

