



Međunarodni festival vina Interfest će i ove godine pored izložbe na Gradskom trgu u Novom Sadu imati i bogat prateći - stručni program, sa panelima i vinskim radionicama.

Prvi dan festivala, četvrtak, 14.06.2018. godine, donosi panel pod radnim nazivom „Turistički proizvodi Podunavlja“, koji će se održati u Kongresnoj Sali hotela Putnik od 17-18 časova,

Učesnici su prof. dr Goran Petković, Ekonomski fakultet u Beogradu, Ivana Jurić, voditeljica Odjela za turizam u Regionalnoj razvojnoj agenciji Slavonije i Baranje, doc. dr Ivana Mišković, Fakultet za turizam i sport u Novom Sadu, Matej Perkušić, direktor Turističke zajednice Baranja, a moderator je Jasmina Beljan Iskrin, master preduzetništva u turizmu.

U nastavku, na istom mestu, sledi Vinski panel sa horizontalnom degustacijom “ Grašac – skriveni vinski dragulj”. Italijanski rizling, graševina ili grašac, imena pod kojima je u našem regionu poznata sorta grožđa i dalje izaziva polemiku i misteriju! Toliko dugog, vekovnog postojanja na našim prostorima, uz istrajno i ponosno prebrođene sve prilike i neprilike, i dalje nije bitku da stasa među najboljima. Za neke samo običan rizling, a za znalce potencijal, budućnost, posebnost. Sve su ovo teme i stalna pitanja o kojima ćemo diskutovati sa vinskim stručnjacima i vinarima, uz horizontalnu degustaciju nekoliko graševina različitih proizvođača. Učesnici ovog panela su prof. dr Bernard Kozina, Agronomski fakultet u Zagrebu, doc. dr Ana Marija Jagatić Korenika, Agronomski fakultet u Zagrebu, Siniša Ostojić, enolog Departmana za vinogradarstvo i vinarstvo Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, Ivana Šijački Majoroši, dipl. ing. tehnologije, vinarija Šijački, Mladen Papak, dipl. ing. agronomije, Vina Papak. Moderiraće Ljubica Radan, dipl. ing. agronomije, enolog

Ulaz na ove programe je slobodan.

I u petak, 15.06.2018. u identičnim terminima u hotelu Putnik, na programu su dva panela. Degustacija nagrađenih vina „Ukus pobjednika“ je od 17-18 časova. Vinoljupci će imati priliku da degustiraju vina koja su na ovogodišnjim prestižnim takmičenjima Decanter World Wine Awards (London) i Balkans International Wine Competition (Sofija) okićena najsjajnijim odličjima. Uz priču o tome kako se gradi kvalitet i dostiže uspeh, kao i na koji način se vrši ocenjvanje, okusiće 6 vrhunskih vina Srbije, koja u velikoj konkurenciji osvajaju Evropu i svet.

Lokalna, autohtona i (novo)stvorenina vina „Vinsko blago Srbije“, od 18-19 časova, predstavljaju uvek interesantnu temu na pitanje šta su i koje su lokalne, koje autohtone i (novo)stvorenine sorte grožđa koje nas kao zemlju izvajaju od drugih? Na ovu temu kao i na pitanje čime Srbija može i čime je već osvojila nepca ljubitelja vina i van naših granica, dobiće odgovore uz degustaciju naših perjanica! Posetioci će imati priliku da saznaju na kojim se sve poznatim mestima služe naša vina i koja bi mogli da poklone prijateljima iz celog sveta sa preporukom da je to nešto posebno i drugačije. Radionice vode: Ljubica Radan, dipl. ing.

agronomije, enolog - Vinska Akademija Srbije i doc. dr Nemanja Tomić, Vinska Akademija Srbije. Učešće na ove dve vinske radionice je ukupno 1200 dinara.