

# PROGRAM

# Wine ViP Event

**SPLIT, Hotel Amphora  
21. veljače 2024.**

- 13:30 – 14:00** Prijava gostiju i piće dobrodošlice
- 14:00 – 14:15** Otvaranje eventa i uvodni kratki govori
- 14:15 – 14:45** Druženje sa izlagačima uz degustacije njihovih proizvoda
- 14:45 – 16:00** Panel – Kvaliteta enogastronomije SDŽ–je i Hrvatske, a sudionici su:  
Matea Dorčić, pročelnica za turizam u SDŽ  
Alijana Vukšić, direktorica TZG Splita  
Joško Stella, zamjenik direktorice TZ SDŽ  
Ivica Vrdoljak, vrhunski Splitski ugostitelj vlasnik restorana Zrno Soli  
Suvad Zlatić Suwi, austrijski sommelier  
Moderator – **Sandra Barčot**
- 16:00 – 16:30** Gostoljubivost – ključ budućnosti ugostiteljstva i turizma  
Sanja Krmpotić, Mentorica i stručnjakinja za gostoljubivost  
Više od(same) usluge: Moć emocije u ugostiteljstvu i hotelijerstvu  
Svjetlana Ranek Franjul, savjetnica i edukatorica za customer service
- 16:30 – 17:15** Pauza i druženje uz enogastro prezentacije partnera i izlagača
- 17:15 – 17:30** Zwiesel: sve što trebate znati o najkvalitetnijim čašama  
Iva Šetina, voditeljica ključnik kupaca u Alexander Commerce
- 17:30 – 17:45** Alternativne metode pripreme kave, degustacijska radionica FRANCK–a  
Zoran Trkulja, Franckov barista
- 17:45 – 18:05** Bijela vina sa položaja Bomarchese i Ferne' (Malvazija i Chardonnay)  
Antonio Degrassi, marketing u Degrassi vinariji
- 18:05 – 18:50** SAKE – Japanski eliksir života  
Suvad Zlatić Suwi, Austrijski sommelierski prvak
- 18:50 – 21:00** Veliko druženje sa izlagačima
- 21:00 – 21:30** Zatvaranje izlagačkog prostora  
Zahvala uzvanicima od strane Tima Wine ViP Event–a

# **DONACIJSKA HUMANITARNA VEČERA**

**za SANUS – Udrugu roditelja  
djece oboljele i liječene od karcinoma iz Splita**

**Hotel Amphora, 20.02.2024. od 19 do 22 sata**

**Pozdrav iz Dalmacije – Buratina, dimljenu losos i kelj – Dukat, Chef Doris Vlah**

**Pošip Winery Željko Pecotić BARAN**

---

**Orzoto – orzo, ragu junećeg repa, grana padano – Hotel Amphora, Chef Bruno Čuturić**

**Malvazija Vina PRELAC**

---

**Raviol PaSTicada – pire krumpir, trgana junetina, toć pašticide, demi glace – Restoran Evala  
1903 Chef Ivan Temšić / Masterchef 2021 i gost Luka Veić Masterchef 2023**

**Malvazija Afrodita MATIĆ**

---

**Hobotnica a la peka hobotnica, krumpir, marinirani pomidori, kisela kapula – Restoran  
Šug Chef Duje Kanajet**

**Kontra ŠČUREK Wines**

---

**Striploin odrezak – striploin/govedina, holandez, čips rikula – PIK Vrbovec Chef Marko  
Lučić**

**Trnjak Winery BRID**

---

**Desert Dolce – krema od kruške i cimeta, glaziran karamelom i biskvit od kakaa –**

**Terre Bianche Passito DEGRASSI**

---

**After desert – Restoran Zrno Soli Chef Branimir Prnjak**