

PROGRAM ZGrappa 2023

PETAK 13.10

12:00 Otvaramo vrata

13:00 Službeno otvaranje ZGrappe govorom organizatora Marina Levaja.

15:00 Predavanje: Proizvodnja šljivovih prepečenica vrhunske kvalitete kod manjih individualnih proizvođača u Hrvatskoj

Prof. dr. Ninoslav Nikičević, redovni profesor Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, u mirovini, u ocjenjivačkim komisijama od 1984.g., od 2000.g. predsjednik mnogih komisija, a od 2006.g. predsjednik svih komisija za senzorno ocenjivanje kvaliteta jakih alk. pića u Srbiji i Republici Srpskoj. Član međunarodne komisije za senzorno ocenjivanje kvaliteta, član međunarodne komisije u Ljubljani (Gospodarsko rastavišće, EU, član međunarodne komisije u Zagreb (EU) u okviru CroSpirit, predsjednik komisije u Sofiji (EU). Autor dva sveučilišna udžbenika, istaknute monografije nacionalnog značaja i 6 monografija. Od 2008. do 2023.g. održao 9 četvoromjesečnih kurseva obuke za proizvođače voćnih i drugih rakija. Veliki je pobornik zaštite geografskog porijekla šljivove prepečenice iz Srbije, na međunarodnom nivou. U periodu 1990-2009.g. bio član i predsjednik svih komisija za donošenje nacrtu, Zakona, Pravilnika za jaka alk. pića u RS. Sada je član komisije za praćenje proizvodnje i plasmana voćnih rakija Srbije na inostrana tržišta.

16:00 proglašenje pobjednika 5. Crospirit – međunarodnog ocenjivanja rakija, likera i ginova u organizaciji Gospodarskog lista, Agronomskog fakulteta u Zagrebu i Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u Zagrebu.

16:30 Radionica: Krešimir Kostelac, tvrtka Fructus, Incanto brand – kušanje svih proizvoda.

Mensa je međunarodna organizacija sa samo jednim uvjetom za članstvo – rezultatom na standardiziranom IQ testu višim od 98% populacije. Mensa RH održala je u Zagrebu skupštinu na kojoj je master destiler, Krešimir Kostelac, postao član predsjedništva. Ovaj košarkaš s visinom od preko dva metra s pravom nosi titulu najvišeg među destilerima i proizvođačima rakija i likera.

Tvrtka Fructus specijalizirana je za proizvodnju voćnih vina i likera te ne koriste nikakve aditive te su svi proizvodi potpuno prirodni. Brand Incanto (lat. očarati, opčiniti) naziv je ekskluzivne kolekcije voćnih vina i likera. Spoj visoke kvalitete, te luksuzne i vrhunski dizajnirane ambalaže, čine ovu kolekciju doista atraktivnom kao gastronomski proizvod, ali i kao jedinstveni poklon. Mnogobrojne nagrade za kvalitetu, dizajn i inovaciju s raznih svjetskih sajmova i natjecanja, samo su dokaz kako je Incanto spoj vrhunskih rezultata iz spomenutih područja. Ovdje ćemo na jednom mjestu čuti sve te kušati svaki proizvod.

17:30 Pink ZGrappa by Ženski recenziraj

18:00 Radionica: Dario Grabarić: Osnove tehnika kušanja i procjenjivanja jakih pića

Na radionici ćemo svladati osnove prepoznavanja, tumačenja i razumijevanja aroma te tekstura uz njihov kontekst u ukupnoj procjeni kvalitete jakih alkoholnih pića. Kušat ćemo ciljano odabrane primjere upravo za ovu radionicu. Sve to uz stručno vodstvo Darija Grabarića, edukatora i konzultanta, voditelja projekta The Spirits Forensics te prvog hrvatskog nositelja WSET Level 3 Award in Spirits.

20:00 After party uz Planet groove Band i DJ Ozren Kanceljak

20:00 Rakija Pairing u restoranu Balon

SUBOTA 14.10.

13:00 Predavanje: Dr. Ivan Urošević, destilerija TOK, Kako da zaista uživete u rakiji?

Ovaj direktor destilerije TOK i stručni savjetnik za čak 6 značajnih destilerija u Srbiji dolazi u Zagreb održati zanimljivo predavanje. Kako odgovorno piti, koja hrana paše uz koji destilat, koja je uloga sporta u svemu, hidratacija i drugi bitni detalji pomoći će nam u dubljem razumijevanju ovog tradicionalnog pića. Edukacija je važna, a pogotovo educirani potrošači zbog kojih proizvođači moraju dizati kvalitetu svojih proizvoda.

14:00 Predavanje: Dražen Perković, destilerija MDM Perković, Brendiranje proizvoda za domaće i strano tržište

Opis proizvodnje rakije i likera (srednje veličine od 50 do sto tisuća litara godišnje, logistički zahtjevi i pravne norme vezane uz trošarine na alkohol. Plasman proizvoda na domaće i strano tržište, zahtjevi tržišta, specifičnosti domaćeg i stranog tržišta. Utjecaj dizajna na prodaju. Osnovni preduvjeti u kreiranju novog proizvoda i njegovog dizajna.

15:00 Pink ZGrappa by Ženski recenziraj

15:30 Predavanje: dr. Tanja Jurin, Koliko je premalo, a koliko previše?

Danas se značajno više nego ikada raspravlja o tome koliko seksa je premalo seksa, a koliko je previše. Manjak ili potpuni izostanak seksualne želje s jedne strane ili pak snažan poriv (hiperseksualnost, seksualna ovisnosti ili što već) s druge. Seksualna želja i interes varira kod ljudi, no postavlja se pitanje koje varijacije smatramo problematičnima, a koje "normalnim". Naviknuti smo ili odgojeni da je u seksu puno toga sramotno te često osjećamo krivnju pogotovo ako mislimo da ono što želimo i koliko toga želimo odstupa od naše ideje kako i koliko to drugi čine. Upravo zato otvaramo ovu temu da bolje razumijemo što je uopće seksualna želja, što kada je imamo malo a što kada je imamo previše.

Tanja Jurin je psihologinja, docentica na Katedri za zdravstvenu i kliničku psihologiju Odsjeka za psihologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu. Specijalizirala je kliničku psihologiju i stekla doktorat znanosti iz kliničke psihologije. Područjem seksualnosti bavi se istraživački, edukativno i savjetodavno. Istražuje teme seksualne želje, seksualnog zadovoljstva i dobiti te seksualnih smetnji i poremećaja. Osmislila je i predaje kolegij Psihologija seksualnosti. Osim nastavnog i istraživačkog angažmana, educirala se iz područja seksualne terapije te se, osim savjetovanja i terapijskog rada s osobama s psihičkim smetnjama, bavi tretmanom osoba koje traže pomoć zbog seksualnih problema. Članica je Hrvatskog društva za seksualnu terapiju.

17:00 Predavanje + radionica: prof. dr.sc. Marin Mihaljević Žulj, Najčešće mane u našim rakijama i kako ih prepoznati

Znate li prepoznati lošu rakiju od dobre? Ili kako ide ona: „jesi ikad probao lošu rakiju? Jesam. I, kakva je bila? Dobra!“. Naučimo razlikovati osnovne greške koje se događaju u rakijama uslijed nepravilne alkoholne fermentacije, destilacije ili tipizacije...Predavanje i radionica uključiti će praktične i teoretske aspekte proizvodnje voćnih rakija.

18:30 Kušanje: Silvio Carta proizvoda sa Sardinije

20:00 After party uz La PaPa Band i DJ Bizzo Bodega