

Prodaja - marketing



Što su Gastro ikone

- *Gastro ikone su jela, namirnice, načini pripreme i običaji koji su čine posebnost neke regije/mikrolokacije*
- Mogu čak biti i "kvalitetni" industrijski proizvodi - "bajadera"
- Mogu biti i druge ikone koje mogu utjecati na gastronomiju i turizam



Primjeri Gastro ikona

- peka čripnja, ognjišće, komin, gradele
- bokaleta, istarska supa, malvazija, teran, plavac mali
- maslinovo ulje, maneštra,
- boškarin, soparnik, pašticada, zagorska purica
- kulen, čvarci, ombolo, pršut
- tartuf, vrganji, med, začinsko bilje, šparoga
- fritaja, fritada
- pljukanci, pasutice, fuži
- Hum, Roč, Mirna, Motovun, Opatalj, Dubrovnik, Skradin
- Bajadera, Favorit pivo
- fešte: sv. Vlah, dani tartufa, dani maslinovih ulja,...

- glagoljica, biska, asterix, druidi, zvjezdarnica



Gastro ikone

- *Prodaju destinaciju*
- *Najbolji marketinški alat*
- *Mijenjaju se kroz godine - neke nestaju, neke nastaju*
- *Moraju imati priču*
- *Nedostatak može biti prednost (npr. selo Otrovanec)*



Istra

1. Koje vino pijemo = Malvazija
2. Gdje idemo = po unutrašnjosti
3. Jedemo = tartufe, pašte, gulaše, pršut ...
4. Što radimo = obilazimo vinske ceste, maslinovo ulje, ...
5. Gledamo = stara sela, crkve, ...
6. Spavamo = na seoskim domaćinstvima



Buzet

1. Koje vino pijemo = Malvazija
2. Gdje idemo = po unutrašnjosti
3. Jedemo = tartufe, pašte, gulaše, pršut...
4. Što radimo = obilazimo vinske ceste, maslinovo ulje, ...
5. Gledamo = stara sela, crkve,...
6. Spavamo = na seoskim domaćinstvima



Gastro Ikone Buzeta

- ovise o gastro ikonama Regije
- moraju biti posebne - jedinstvene
- druge mikolokacije oduzimaju dio utjecaja
- nužna je suradnja cijele mikolokacije
- proces može trajati godinama
- "skrivenne gastro ikone" - ODLIČAN ALAT



Poznato - regija

- tartuf
- maslinova ulja
- malvazija
- istarski pršut
- boškari
- maneštra
- šparoga
- biska
- ...



Poznato - Buzet

- Hum
- glagoljica
- biska
- ???



Nedovoljno poznato - Buzet

- grad tartufa
- začinsko i ljekovito bilje > 200 vrsta
- pjenušac - nepoznato
- kvaliteta vode
- nedostatak alata za informiranje
npr. internet



Zašto želim doći u Buzet?

- zbog glagoljice
- zbog najmanjeg grada na svijetu
- zbog biske
- zbog prirode
- zbog dobre hrane
- zbog tartufa
- zbog dobrog vina
- ...



Priroda

- 200 raznih trava uz šparogu
- buzetski mix začina
- škola začina i ljekovitih trava
- lov na tartufe i gljive
- voda - 3. na svijetu
- brašno iz mlina
- aktivnosti uz prirodu
- ...



Glagoljica

- jedinstveno staro pismo
- ponuditi meni kartu ili dio na glagoljici
- naučiti gosta kako napisati ime na glagoljici
- Hum, Roč, aleja glagoljaša
- ...



Biska, rakije, likeri

- priča o druidima, Asterixu i Obelixu
- imela, način branja, pun mjesec
- don Vidal i recepture - mistika
- ostali ljekovite tekućine
- karta biski, rakija i likera
- mnoštvo proizvođača kao plus

*Samo u Buzetu znaju raditi
ljekovite biske i rakije !*



Pašte

- domaće brašno i najbolja voda
- priča kako je koja nastala
- knjižica/letak o vrstama pašti
- ...

*Buzetska pašta je jedinstvena
radi vode i netaknute prirode*

Tartuf

- grad Buzet - 1. zona za tartufe
- iskrenost u ponudi prema sezoni
- priča o najvećem, razlika na Toskanu
- dodatni proizvodi + muzej
- lov na tartufe kao standardna ponuda
- manifestacije i specifičnosti jela
- fritada kao posebnost i na standardnoj ponudi

*Mistika buzetskog tartufa - povezati s vodom,
divovima, ...*



Ostalo

- razni lokalni proizvodi iz prirode - med, marmelade, melemi
- tradicionalni istarski recepti i ikone
- npr. bukaleta kao standardna ponuda
- marende ponuditi cijeli dan
- kuhati iskreno - male karte ali odličan materijal
- organizacija dnevnih/poludnevnih zanimacija i tura
- međusobno povezivanje i ujednačavanje standarda kvalitete



Što gost misli o restoranu?

- ...”Generalna boljka gotovo svih naših restorana je očajna vinska karta. U nekim restoranima vinske karte krase upravo ridikulozan odabir vina (npr. recimo da želite početi sa suhim vinima i - logično - kako večera ide svome kraju, postepeno prelaziti na polusuha ili poluslatka (npr. za desert), ali tada se dogodi da jednostavno ne možete odabrati prikladno vino jer, npr. u vinskoj karti nemaju nijedno poluslatko vino. Katastrofa!...”



Vinski znalac

- Osoba koja prije svega voli uživati u vinu
- S vremenom teži da postane vinski znalac
- Pojam sommelier
 - Izvorno je značio osobu se brinula za kola s hranom i pićem
 - Kasnije je bio sluga koji je služio za stolom
 - Danas vrlo cijenjeno životno opredjeljenje



Sommelier

- Stručnost
- Odlikuje ga profinjenost– osobna karta objekta
- Briga o podrumu i prodaji vina
- Osnova za vrednovanje objekta
- HSK od 1994. godine – <http://sommelier.hr>



Osnovni pribor sommeliera

- Kušalica (tastevin)
- Čaša za degustacijo
- Vadičep
- Košarica za boce
- Dekanter
- Stoper čep
- ...



Vinska karta

- Može se napraviti na više načina
 - po geografskom poručju,
 - po sorti,
 - vrsti (bijelo, crno, desertno)
 - Ili kombinacija
- Velika karta predstavlja veliki trošak
- Ponuditi vino na čaše
- Kućno vino – dobar marketing za kuću – puniti u butelju 0,75l



Vinska karta

- Idealan opis vina u karti
 - Šimunić Las Ribos, Languedoc Francuska, chardonnay, suho, preporuka jela, 2002.,
 - » 0.75L XXX Kn
 - » 1,20L XX Kn
- Konobar sommelier treba poznavati osnove o svakom vinu s karte uključujući i rečenicu-dvije o terroiru, anegdoti i slično
- Ovisno o vrsti gosta prilagoditi ponudu vina i pristup



Vinska karta

- Konobar sommelier treba prepoznati vino s manom i zamijeniti ga prije nego što ga ponudi gostu
- Uvijek treba postojati mogućnost probe. Ukoliko je gost nezadovoljan, vino zamijeniti uz ispriku. Arhivska i rijetka vina su u posebnom režimu – nema zamjene (gost treba biti upoznat prije).
- Nikada ne dotakati vino u polu punu čašu vina. Pričekati da gost popije vino u čaši do kraja
- Kod promjene boca optimalno bi bilo zamijeniti čaše
- Uobičajeno se u čašu puni do 1,25dcl vina. Imati posebnu čašu za vodu



Vinska karta

- Cijene vina najveća su prepreka prodaji jer je “nerijetko” kalkulacija prevelika (x3,5)
- Bolja vina trebaju biti jeftinija
- Razmisliti o uvođenju troška servisa na nabavnu cijenu
 - Nabavna cijena + 60-70 kuna – bolji odnos zarade nego na prodaji rinfuze
- Uvesti kartu digestiva



Vina

1. 80% buteljirana vina
2. Vina “slabije” kvalitete odlazi u rinfuzu za lokalne potrebe
3. Ako pijemo bijelo to je malvazija, ali i chardonnay, pinot, ...
4. Crna vina = Teran, ali i Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Refošk
5. Bijela vina = od laganih mladih inox, do odležanih u barique uz malolaktike
6. Dnevno vino = lagana ljetna malvazija
7. IQ Malvazija = viša kvaliteta = veća cijena
8. Treba pričati anegdote i priče o vinarima i vinima



Karte za posebne prigode

- Večera: Skradinske Gastro Ikone

Školjke na ledu,
Bibich rose 05

Skradinske čokalice u škartocu,
Bibich debit 05

Juha od skradinskog ciplja u gusto,
Bibich debit 05

Prokljanske sipice u cilo,
Bibich debit barrique 04

// pauza //

•
Janjetina s bižima žlicom,
Bibich debit lučica riserva

Tuka sa ražnja,
Bibich crno 05 (plavina, babičić, lasin)

Fazan na tingul,
Bibich mantra grenache 05

Divlji zec u crnom vinu i maraškama,
Bibich shiraz 04

Skradinska torta, sir sa smokvama u medu, žižule s maraschinom,
Bibich prošek ambra



Prodaja!

Vino i hrana

- Razmišljanjem o ponudi vina uz jelo povećavamo:
 - Vrijednost obroka
 - Vrijednost objekta
 - Vrijednost gosta
- Dugoročna pametna strategija
 - Odvaja nas od drugih objekata – NAŠA PREDNOST
 - Bolji gosti
 - Stranci očekuju uz “tradicionalno” dobru hrvatsku hranu i dobro vino
- Proširivanje turističke sezone
 - Dobra gastro-eno ponuda privlači druge vrste gostiju izvan sezone
 - Ruka ruku mi je = proizvodnja tartufa, meda, biske, rajčice, pršuta, sira, ulja
 - Povezivanje različitih djelatnosti u svrhu stvaranja cjelokupne turističke ponude



Razmišljanja / Pitanja



Uvod u svijet vina



Povijest uzgoja vinove loze

- **Vino je jedini potpuno prirodni alkoholni proizvod**
- **Kultura uzgoja je stara 12.000 godina**
- **Materijalni dokazi (zapisi i artefakti nađeni u Egiptu) dokazuju da je uzgoj i pravljenje vina staro minimalno 6.000 godina**
- **Širenje na naše krajeve počinje za vrijeme starih Grka, a u punom obujmu za vrijeme Rima**



Vinova loza - vrste

- **Vitis Vinifera (99,998% svjetske proizvodnje vina potječe iz ove vrste)**
- **Vitis Amurensis**
- **Vitis Labrusca (križanci Noah, Delaware)**
- **Vitis Riparia**
- **Vitis Rupestris**
- **Vitis**



Vitis Vinifera

kretanje sorata

- **Sa istoka na zapad**
 - Bliski istok i crnomorski krug
- **Stari vijek**
 - Feničkim brodovima
 - Grčkim kolonijama
 - Kopnenim (riječnim) putem
- **Srednji vijek**
 - Venecija (malvazija)



Vitis Vinifera

kretanje sorata II

- Sa zapada (Europe) u Novi svijet i natrag na istok
- Filoksera – odgovor Novog Svijeta i utjecaj na postojeće stanje
- Dominacija francuskih sorata
- Kontinent Hrvatske – njemačko austrijski utjecaj
- Obala – autohtone ili udomaćene sorte



Vitis Vinifera

kretanje sorata II

- Sa zapada (Europe) u Novi svijet i natrag na istok
- Filoksera – odgovor Novog Svijeta i utjecaj na postojeće stanje
- Dominacija francuskih sorata
- Kontinent Hrvatske – njemačko austrijski utjecaj
- Obala – autohtone ili udomaćene sorte



Najvažnije sorte

- **Francuske**
 - **Bordeaux**
 - **Sauvignon Blanc**
 - **Semillon**
 - **Cabernet Sauvignon**
 - **Merlot**
 - **Cabernet Franc**
 - **Petit Verdot**
 - **Malbec**
 - **Carmenere**



Najvažnije sorte

- **Burgundija**
 - Chardonnay
 - Pinot Crni (Pinot Noir)
 - Gamay (Beaujolais, Brouilly)
- **Alzas**
 - Traminac (Gewurtztraminer)
 - Pinot Bijeli (Pinot Blanc)
 - Pinot Sivi (Pinot Gris, Pinot Grigio, Rulander)



Najvažnije sorte

- Rhone
 - Syrah (Shiraz)
 - Grenache (Garnacha, Alicante)
 - Carignan
 - Cinsault
 - Mourvedre
 - Viogner
 - Marsanne
 - Roussanne



Najvažnije sorte

- **Loire**
 - **Chenin Blanc**
 - **Melon de Bourgogne (Muscadet)**
- **Ostale francuske sorte**
 - **Muscat Blanc a Petit Grains**
 - **Muškat bijeli (momjanski, žuti)**
 - **Moscato d'Asti**



Najvažnije sorte

- **Njemačka**
 - Riesling (Rajnski Rizling)
 - Silvaner (Silvanac Zeleni)
 - Müller Thurgau (Rizvanac)
 - Blauer Portugieser (Portugizac)
- **Austrija**
 - Grüner Veltliner (Veltlinac)
 - Blaufränkisch (Frankovka)
 - Zweigelt



Najvažnije sorte

- **Italija**
- **Piedemont (Pijemont)**
 - **Nebbiolo (Barolo, Barbaresco)**
 - **Barbera (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti)**
- **Toskana**
 - **Sangiovese (Chianti, Brunello, Vino Nobile di Montepulciano)**
 - **Vernaccia di San Gimignano**



Najvažnije sorte

- **Veneto (Amarone, Valpolicella, Bardolino)**
 - Corvina
 - Rondinella
 - Molinara
- **Veneto (Soave)**
 - Garganega



Najvažnije sorte

- **Hrvatska – bijele sorte**
 - **Graševina (Welschriesling, Riesling Italico) ita.**
 - **Malvazija Istarska**
 - **Moslavac (Furmint) mađ.**
 - **Pošip, Žlahtina**
 - **Maraština, Vugava, Debit**
 - **Kraljevina, Škrlet**



Najvažnije sorte

- **Hrvatska – crne sorte**
 - **Crljenak (Zinfandel, Primitivo)**
 - **Plavac Mali**
 - **Babić**
 - **Teran (Mondeuse Noir, Refosco, Refošk)**
fra.



2. dio

Podjele vina



Podjela vina

- **Prema kvaliteti**
- **Prema geografskom porijeklu**
- **Hrvatska**
 - **Stolno vino**
 - **Stolno sa geografskim porijeklom**
 - **Kvalitetno vino sa geografskim porijeklom**
 - **Vrhunsko vino sa geografskim porijeklom**



Podjela vina

Francuska – sistem apelacija

- a.c. (appellation controlee)
- Vin de Table
- Vin de Pays
- A.O.C. (Appellation d'Origine Controlee)
- Podjele unutar A.O.C.
 - Burgundija: generički, naziv položaja, premier cru, grand cru
 - Bordeaux: generički, naziv položaja, grand cru, grand cru classe
 - Rhone: Cotes du Rhone, Cotes du rhone – Villages, Hermitage, Chateauneuf du Pape



Podjela vina

- **Italija**
 - **Vino da tavola**
 - **IGT – Indicazione Geografica Tipica**
 - **D.O.C. – Denominazione di Origine Controllata**
 - **D.O.C.G. - Denominazione di Origine Controllata e Garantita (21 položaj)**



Podjela vina

- **Španjolska**
 - **Vino de Mesa**
 - **Vino de la Tierra**
 - **D.O. – Denominacion de Origen**
 - **D.O.C.a - Denominacion de Origen e Calificada (Rioja)**
- **Njemačka**
 - **QbA – Qualitätswein bestimmter Anbaugebeite**
 - **QmP – Qualitätswein mit Prädikat**
- **QmP podjela: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese**



Podjela prema stilu vina



GASTRONOMADI

Stilovi vina

- Vina se razlikuju po karakteristikama (čak i iste sorte istog proizvođača)
- Različite sorte mogu biti vrlo slične
- Osam osnovnih stilova
 - 3 za bijela vina
 - Lagana i živahna
 - Zrela i slasna vina
 - Pikantna i kremasta



Stilovi vina

- **3 za crna i rose vina**
 - Nježna i voćna
 - Bogata i sočna
 - Puna i masivna
- **2 opće kategorije (crna i bijela)**
 - Slatka vina (predikati)
 - Arhivska vina



3. dio



Degustacijske tehnike

- Osnovni rekviziti
 - Profesionalni otvarač
 - Rezač
 - Čaše (različitih oblika)
 - Pljuvačnica
 - Cooler (kibla za pjenušac)
 - Dekanter (taložnik)
 - Degustacijska kartica



Osnovni principi kušanja

- **Kušati može svatko**
- **Iskustvo i predznanje je ključno**
- **Nema misterija**
 - **Dobar miris i dobar okus = dobro vino**
 - **Loš miris ili loš okus = loše vino**
- **Uvijek kušati na slijepo (respekt i predrasude)**
- **Voditi bilješke, opisati vino**



Osnovni principi kušanja

- **Kušati opušten i neopterećen**
- **Idealno vrijeme – jutro**
- **Kušati istu sortu ili isti stil vina**
- **Broj uzoraka**
 - **bijela vina: početnici 8 do 10 vina do duže pauze**
 - **bijela vina: profesionalci 15 do 30 vina do duže pauze**
 - **crna vina: početnici 5 do 7 vina do duže pauze**
 - **crna vina: profesionalci 8 do 15 vina do duže pauze**



Osnovni principi kušanja

- Redoslijed: od suhih prema slađima
- Temperatura vina:
 - Masivna crna vina = 20°C (dekantirana)
 - Snažna i punija crna vina = 18°C (dekantirana)
 - Voćna i sočna crna vina (crni pinot) = 16°C
 - Nježna crna vina (frankovka) = 14°C
 - Rose = 10 do 12 °C



Osnovni principi kušanja

- Bijela vina (većina) = 10 do 12°C
- Snažna bijela vina = 13 do 14°C
- Predikati = 7 do 9°C
- Pjenušci = 4 do 8°C



Osnovni principi kušanja

- **Vjerovati sebi, ne slušati sugestije**
- **Ne uprosječivati**
- **Prirodna rasvjeta, bijela podloga**



Elementi kušanja

- Četiri osnovna elementa
- Izgled
 - Boja
 - Bistroća
 - Viskozitet
 - Dubina (intenzitet) boje



Elementi kušanja

- **Miris**
 - Čistoća (bez nepoželjnih elemenata)
 - Tipičnost sorte ili regije ili stila
 - Zrelost (mlado, zrelo, staro)
 - Aroma (tip arome)
 - Intenzitet
 - Slojevitost



Elementi kušanja

- **Okus**
 - Suhoća
 - Kiselost
 - Tijelo
 - Struktura
 - Okus
 - Harmonija
 - Trajanje
 - Aftertaste



Elementi kušanja

- **Ukupni dojam**
 - Sklad prethodna tri elementa
 - Tipičnost karaktera (sorte ili regije)
 - Potencijal čuvanja
 - Uzbudjenje



Vježba

- **Praktični prikaz kušanja**
- **Praktični prikaz posluživanja**
 - Otvaranje
 - Točenje
 - Dekantiranje



Spajanje Vina i Hrane



GASTRONOMADI

Uparivanje vina i hrane

- Uparivanje, spajanje, sljublivanje
- Najviše se oslanja na subjektivnost kušača
- Staro pravilo: crno vino uz tamno meso, bijelo vino uz bijelo meso
- Na kraju prvo pravilo: ne postoji pravilo



Današnja praksa

- Spajanje sorti i jela
 - Ne inzistira se na etiketi vina, nego se daje preporuka koja bi sorta mogla odgovarati odnosno nadopuniti okus jela (pikantnost, voćnost, težina, vrsta slijeda,...)
- Važno
 - Jačina jela i jačina vina ne smiju se međusobno natjecati jer će doći do gubitka okusa



Osnovni principi sparivanja

- Kod uparivanja vina i hrane nastoji se:
 - A. Nadopuniti okus jela tj. dodati aromu koja nedostaje
 - B. Ostvariti sličnost tj. uklopiti vino prema općem okusu jela
 - C. Ostvariti kontrast tj. spojiti suprotne okuse poput primjerice slanost sa slatkoćom ili kiselošću



Osnovni principi sparivanja

“Pravila” iz prakse

- Jela koja u sebi imaju voćne okuse prikladno će se spojiti s vinima izraženih voćnih nota poput Traminca, Rieslinga ili Muškata
- Ukoliko receptura jela predviđa uporabu vina za kuhanje, optimalno je koristiti isto vino uz konzumaciju



Osnovni principi sparivanja

“Pravila” iz prakse

- Uz ribu i lagane rižote dobar je odabir Chardonnay, Malvazija, laganiji Riesling ili Sauvignon Blanc
- Teža mesna jela tražit će jače strukturirana vina (janjetina se spaja s crnim vinom)
- Crna vina Hrvatske su često bogatija taninima nego slična vina iz svijeta. Vina iz novog svijeta imaju jače izražene voćne arome



Osnovni principi sparivanja

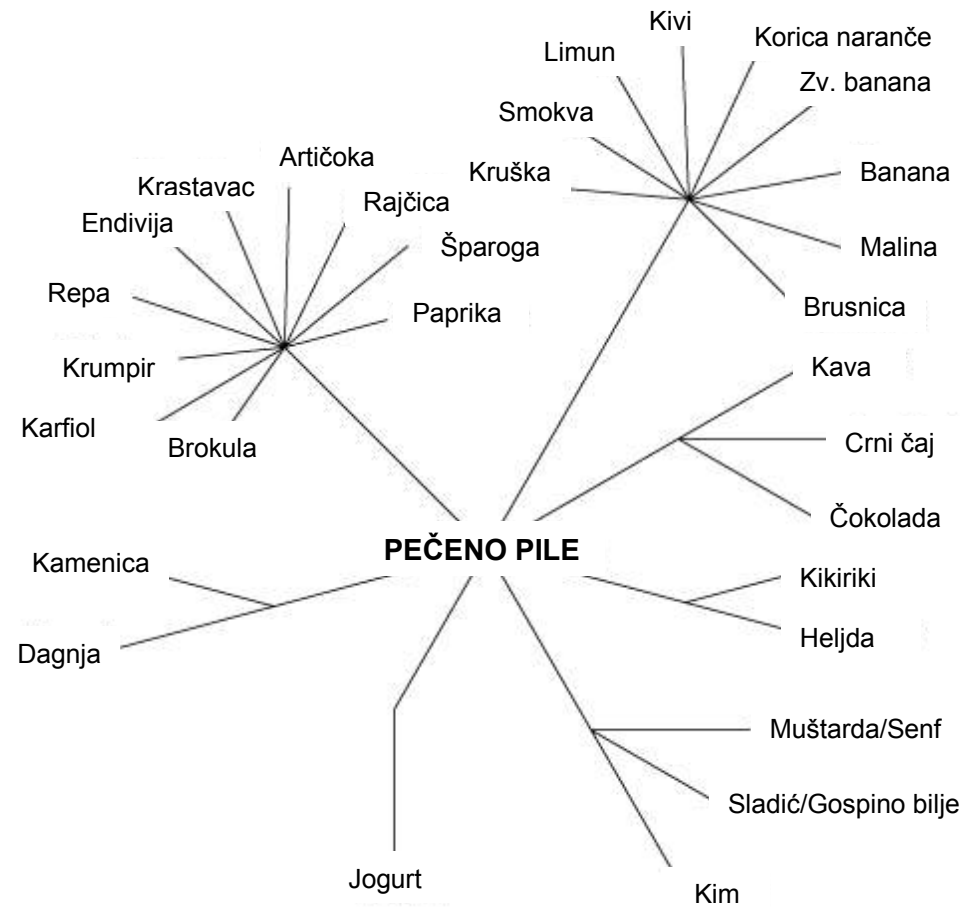
“Pravila” iz prakse : KONTRASTI

- Najlakše je spojiti vino i hranu koristeći kontraste.
- Izraženija slanost jela lako se povezuje sa suhim vinima (izraženija, ali skladna kiselost)
 - Graševina.
- Slatkost vina optimalno paše uz slanost jela. Paški sir uklapa se uz kasne berbe ili muškate.
- Slastice se najteže spajaju s vinima. Najbolje je preskočiti vino uz slatko.





**PEČENO
PILE**



Neke mogućnosti

Grillano povrće	Sauvignon Blanc, Merlot
Dimljeni sir	Sauvignon Blanc, Merlot, Primitivo
Edamer	Pinot Noir, Merlot, Zweigelt
Ementaler	Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon
Gorgonzola	Kasne berbe
Tuna	Rose
Steak	Plavac, Merlot, Chardonnay
Pečena govedina	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Crni pinot
Tatarski	Sauvignon Blanc
Gulaš	Frankovka, Shiraz, Malbec
Janjetina	Rioja, Cabernet Sauvignon, Plavac
Janjeći kotleti	Cabernet Sauvignon, Merlot
Bečki	Zeleni Silvanac
Teletina	Cabernet Sauvignon, Crni pinot, Plavac
Blage svinjske kobasice	Beujolais, Valpolicella
Ljute svinjske kobasice	Rioja, Riesling



Neke mogućnosti

Jelo	Vino
Piletina	Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon (lakši)
Svinjska pečenka	Crni pinot, Graševina
Patka	Rose, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Plavac
Srijemska kobasica	Riesling, Graševina
Šunka	Merlot, Crni Pinot
Odrezak s roštilja	Cabernet Sauvignon, Frankovka, Merlot, Plavac
Puretina	Chardonnay, Graševina, Crni Pinot
Teletina	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Riječna riba – pohana i pržena	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Pikantna jela	Riesling, Sauvignon Blanc, Plavac
Slatko Borovnice	Riesling kasna berba, Muškat, GewurtzTraminer, Plavac,
Slatko Čokolada	Riesling kasna berba, Kupinovo vino, Muškat, Cabernet Sauvignon

