



WINE VISION BY OPEN BALKAN 2023



RADNO VREME

Petak, 17. Novembar / 12:00 - 20:00
Subota, 18. Novembar / 12:00 - 20:00
Nedelja, 19. Novembar / 12:00 - 18:00

Ulaznice se kupuju na biletarnici Beogradskog sajma.
Ulaz u halu 5 i halu 11 besplatan je za sve posetioce Beogradskog sajma.

BESPLATAN WI-FI



SSID MTS WINE VISION
PASS BELGRADE

fair.openbalkan.com



WINE VISION BY OPEN BALKAN

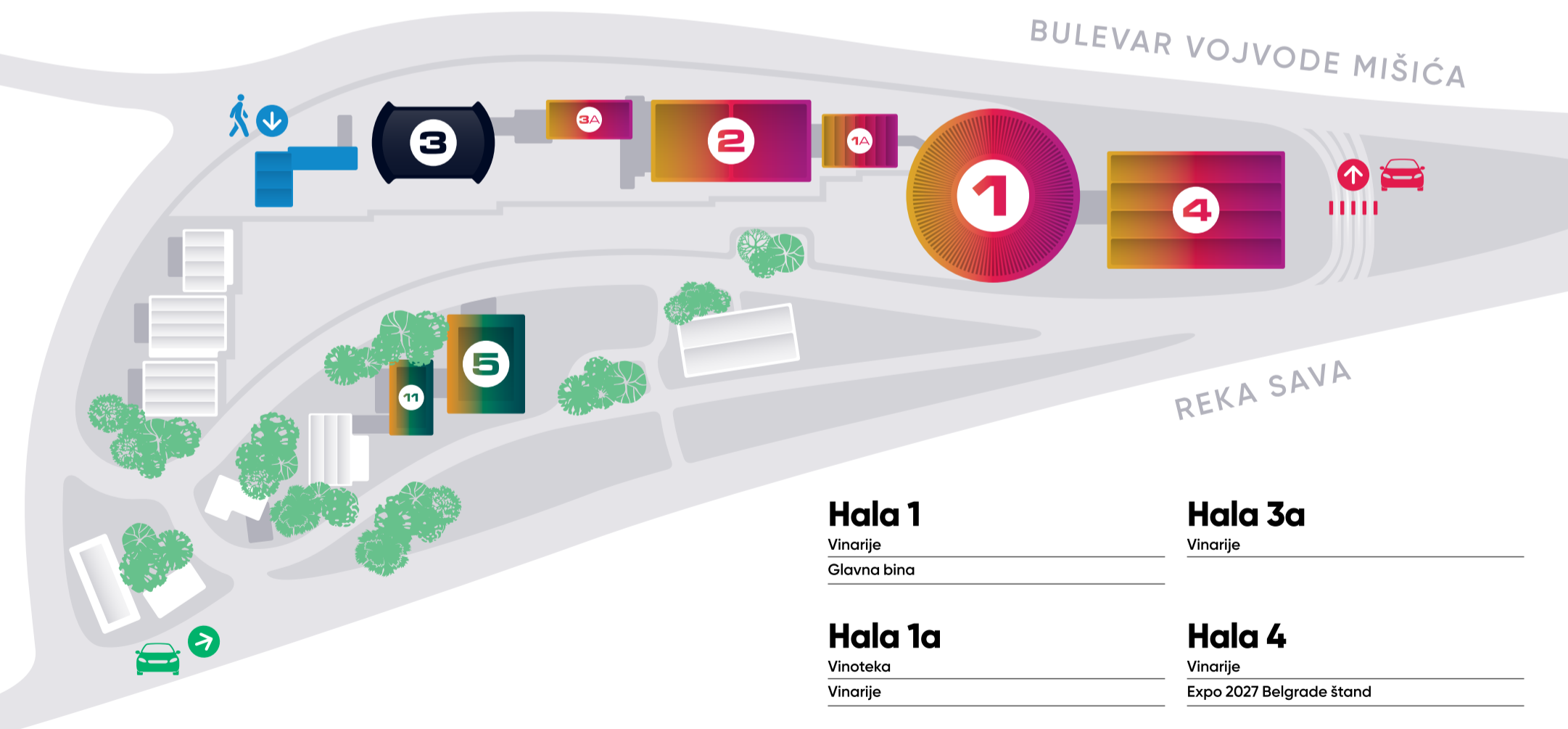
SAJAM VINA, HRANE I TURIZMA

OD 16. DO 19.
NOVEMBRA 2023.
BEOGRADSKI SAJAM
SRBIJA

PARTNERI

Telekom Srbija

DUNAV OSIGURANJE



Ulaz



Izlaz



Sajam hrane



B2B / Media



Sajam vina

Mapa sajma

Hala 1

Vinarije
Glavna bina

Hala 3a

Vinarije

Hala 1a

Vinoteka
Vinarije

Hala 4

Vinarije
Expo 2027 Belgrade štand

Hala 2

Vinarije
Masterklas program

Hala 5

Food Vision by Open Balkan
Masterklas program
Open Balkan Chef culinary challenge 2023

Hala 3

Vinarije
Biznis sastanci
Medija centar
Nacionalne Turisticke organizacije
Otvorenog Balkana

Hala 11

Food Vision by Open Balkan
Izložba hrane, profesionalne opreme i
usluga u ugostiteljstvu

MASTERKLAS PROGRAM

Petak, 17. Novembar

DAN 2

HALA 2A / SOBA 1

13⁰⁰ Vinska šetnja Toskanom | SPEAKER: PREDAVAČ: NIKOLETA DIKOVA, ITALIJA
Nikoleta Dikova je master enologije i iskusni poznavalac vina, posebno posvećena Toskani. Deleći svoje iskustvo, prošetate nas kroz tipična vina Kijantija, Montalcina, Bolgerija i drugih toskanskih vinogorja.

14³⁰ Snaga teroara Severne Makedonije – Klub 90+ | PREDAVAČ: ZVONKO HERCEG, SEVERNA MAKEDONIJA
Velika vina iz kulturnih vinarija Severne Makedonije, ocenjena najvišim ocenama od strane poznatih kritičara ili najuticajnijih svetskih ocenjivanja, naći će se na jednom mestu pred publikom Wine Vision sajma.

16⁰⁰ Bogatstvo različitosti kineskih vina | PREDAVAČ: PROF LI DEMEI
Kina može da se pohvali dugom i bogato dokumentovanom istorijom vinarstva i vinogradarstva. Poslednjih godina, Kina je stekla reputaciju proizvođača visokokvalitetnih vina. Pridružite nam se u putovanju kroz kineski vinski pejzaž na masterklasu Bogatstvo različitosti kineskih vina, na kome ćete degustirati selekciju od šest vina iz četiri vinske regije.

17³⁰ Ženska vinska vizija Srbije | PREDAVAČ: LJUBICA RADAN
Vinarke zauzimaju sve snažniju ulogu na domaćoj vinskoj sceni. Kroz tajne njihovih uspeha i najbolja ženska vina Srbije publiku vodi iskusna vinska ekspertkinja Ljubica Radan.

HALA 2A / SOBA 2

14⁰⁰ Župski prokupac u punom sjaju – vertikalna degustacija vinarije Budimir | PREDAVAČ: ZDRAVKO BRKIĆ
Boje Lila Vielle Vigne i Sub Rosa, dva najpoznatija prokupca vinarije Budimir, prave se od grožđa sa loze starije od jednog veka, sa nekoliko različitih mikroteroara. Na radionici će publika imati priliku da upozna njihov fascinantan potencijal za odležavanje kao i karakteristike različitih berbi.

15³⁰ Caroline's choice – Velika vina Srbije | PREDAVAČ: KEROLAJN GILBI MW
Predsednica panela za vina Balkana na Decanter WWA takmičenju, ekspert za vina Jugoistočne Evrope i jedna od najuticajnijih vinskih publicistkinja na svetu, Kerolajn Gilbi Master of Wine, pripremila je lični izbor srpskih vina koja smatra posebnim.

**17⁰⁰ OIV Webinar: Nova EU pravila za označavanje vina | PREDAVAČI: DR IGNACIO SANČEZ REKARTE I REIN-ŽAN PRINS
MODERATOR: PROF. TEODOR JORGOPULOS**
Novi pravni okvir i ono što vinari neizostavno moraju da znaju o njemu. Govornici će se baviti najvažnijim pitanjima na jednočasovnom edukativnom skupu, započevajući na taj način obrazovne aktivnosti OIV – Međunarodnog udruženja za zakone o vinarstvu i vinogradarstvu.

19⁰⁰ Skin contact – macerirana vina Srbije | PREDAVAČI: ĐORĐE BIKICKI, ALEKSANDAR TODOROVIĆ, BOJAN BAŠA
Trojica najpoznatijih „oranžista“ u Srbiji predstavljaju svoja i vina svojih kolega, govoreći o svojoj filozofiji, pristupu, novim stilovima oranž i čilibarnih vina i trendovima među vinskom publikom.

SVEČANA SALA BEOGRADSKOG SAJMA

17⁰⁰ Vinogradarstvo u digitalno doba | PREDAVAČI: PROF. DR ALEN DELOAR, L'INSTITUT AGRO MONTPELLIER I ĐOVANI BIGOT, OSNIVAČ I AGRONOM, PERLEUVE
Vrhunski eksperti govoriće o sponi tradicionalnog vinarstva sa najsavremenijom naukom i upotrebom veštačke inteligencije. Pridružite nam se u otkrivanju budućnosti održivog vinarstva.

Subota, 18. Novembar

DAN 3

HALA 2A / SOBA 1

**13⁰⁰ Strategije u marketingu i menadžmentu za vinarije Balkana – Wine Business School, Bordeaux
PREDAVAČ: GALINA NIFOROU, DANIEL MENACHO**
Škola za vinski biznis iz Bordoa obavestice balkanske vinske stručnjake o najnovijim trendovima u vinskom biznisu, unaprediće njihove veštine u međunarodnoj trgovini, kao i u merenju efekata digitalnog marketinga, primeni finansijskih simulacija i drugih ključnih veština. Govoriće se i o najnovijim brendovima, potrošačkim trendovima, najnovijim profesionalnim strategijama, merenju uspeha i predviđanju budućih razvoja. EWBC je najkraći i najefikasniji način za unapređenje vinskog posla.

14³⁰ Tajne u čaši – Osnove degustacije i veštine uparivanja vina i hrane | PREDAVAČ: MIRA ŠEMIĆ, VINSKI EKSPERT
Mira Šemić je dugogodišnja urednica izdanja Gault&Millau vodiča za Sloveniju i Srbiju, ali i vinski akademik, somelijerka i iskusni ekspert za vina i gastronomiju. Sa publikom sajma Wine Vision Mira Šemić nesebično deli svoja znanja i iskustva.

16⁰⁰ Sweet and sticky – najbolja slatka vina sveta | PREDAVAČ: THOMAS CURTIUS MW
Da li je bolji Sotern ili Tokaji? Koja je razlika između ledene berbe, kasne berbe i probirne berbe? Da li je rizling najbolji sladak? Da li su sva pojačana vina slatka? Odgovore na sva pitanja daje Tomas Kurtius, Master of Wine.

17³⁰ Genetski diverzitet vinove loze Srbije | PREDAVAČ: PROF DR MIROSLAV GRBIĆ
Genetski diverzitet vinove loze Srbije kao osnova za razvoj autohtonog vinarstva Srbije, borbu protiv klimatskih promena i pravilno razumevanje istorije vinarstva na ovom prostoru.

19⁰⁰ Vrhunska vina Albanije – teroari, lokalne sorte i jedinstvena vina | PREDAVAČ: IRDI LUŠI
Albanija je u mnogo pogleda skriveni dragulj Mediterana. Ovo važi i za albansko vinarstvo: autohtone sorte koriste se u pravljenju zanimljivih vina koja nose trag jednog od najzanimljivijih teroara mediteranskog basena.

HALA 2A / SOBA 2

**14⁰⁰ Velika vina Goriških brda by Marjan Simčić:
Važnost teroara u pravljenju prirodnih vina | PREDAVAČ: MARJAN SIMČIĆ**
Jedan od najvećih vinara Slovenije i čitave Centralne Evrope govori o svom odnosu prema teroaru, lozi i vinarskoj filozofiji uz degustaciju kulturnih etiketa njegovih vina.

15³⁰ Tradicija za budućnost – srpske rakije i voćarska područja Srbije | PREDAVAČ: DR IVAN UROŠEVIĆ
Srpska rakija polako ali sigurno stiče reputaciju jednog od najkvalitetnijih i najfinijih žestokih pića sveta. Za ispunjenje tog cilja, osim tradicije i tehnologije, potrebno je razumeti i tipične sorte i posebne teroare u voćarskim područjima Srbije.

17⁰⁰ Sva lica Vranca ProCorde – vertikalna degustacija | PREDAVAČ: BOJAN GAŠOVIĆ
Jedno od najpoznatijih crvenih vina crnogorskih Plantaža, Vranac Pro Corde 1999 ove godine slavi 30 godina! Tim povodom, enolog Bojan Gašović vodiće vertikalnu degustaciju tih vina od 2003 do 2020, sa specijalnim iznenađenjem na kraju!

18³⁰ Cveće, voće i začini – zašto volimo tamjaniku | PREDAVAČ: ALEKSANDAR MARINKOVIĆ
Srpska tamjanika vlada tržištem belih vina. Kakve su razlike među vinogorjima i koje su glavni stilski pravci i odlike tamjanike u Srbiji otkriva vinski edukator Aleksandar Marinković.

FOOD VISION PROGRAM

Petak, 17. Novembar

DAN 2

HALA 5

12-18⁰⁰ Masterklas predavanja i degustacija – master kuhinja sa amfiteatrom
Šest profesionalnih takmičarskih kuhinja

Takmičenje **mladih kuvara**

Kulinarska radionica za najmlađe posetioce Food Vision manifestacije

18-20³⁰ Takmičenje restorana i degustacija set menija uparenih sa vinom
*4 ganga po ceni od 3000 din (sav prihod od prikupljenih sredstava biće doniran u humanitarne svrhe)

12-20⁰⁰ Predstavljanje gastro ponude zemalja otvorenog Balkana
Zlatni sponzor: **Gastromaster** | Gastro partner: **Metro Cash & Carry**

HALA 11

12-20⁰⁰ Izložbena postavka preko 25 komercijalnih izlagača
namenjenih profesionalnim kupcima iz oblasti ugostiteljstva, kao i opštoj populaciji

Restoran za sve posetioce vinske i gastronomske vizije

Subota, 18. Novembar

DAN 3

HALA 5

12-18⁰⁰ Masterklas predavanja i degustacija – master kuhinja sa amfiteatrom
Šest profesionalnih takmičarskih kuhinja

Kulinarska radionica za najmlađe posetioce Food Vision manifestacije

12-14⁰⁰ Takmičenje **šefova**

14-16⁰⁰ Takmičenje **juniorskih timova**

18-20³⁰ Takmičenje restorana i degustacija set menija uparenih sa vinom
*4 ganga po ceni od 3000 din (sav prihod od prikupljenih sredstava biće doniran u humanitarne svrhe)

12-20⁰⁰ Predstavljanje gastro ponude zemalja otvorenog Balkana
Zlatni sponzor: **Gastromaster** | Gastro partner: **Metro Cash & Carry**

HALA 11

12-20⁰⁰ Izložbena postavka preko 25 komercijalnih izlagača
namenjenih profesionalnim kupcima iz oblasti ugostiteljstva, kao i opštoj populaciji

Restoran za sve posetioce vinske i gastronomske vizije

Nedelja, 19. Novembar

DAN 4

HALA 5

12-18⁰⁰ Masterklas predavanja i degustacija – master kuhinja sa amfiteatrom
Šest profesionalnih takmičarskih kuhinja

Kulinarska radionica za najmlađe posetioce Food Vision manifestacije

12-14⁰⁰ Takmičenje **šefova**

14-15⁰⁰ Revijalno takmičenje **predstavnik diplomatskog kora**

15-16⁰⁰ Revijalno takmičenje **predstavnik medija**

12-20⁰⁰ Predstavljanje gastro ponude zemalja otvorenog Balkana
Zlatni sponzor: **Gastromaster** | Gastro partner: **Metro Cash & Carry**

HALA 11

12-20⁰⁰ Izložbena postavka preko 25 komercijalnih izlagača
namenjenih profesionalnim kupcima iz oblasti ugostiteljstva, kao i opštoj populaciji

Restoran za sve posetioce vinske i gastronomske vizije



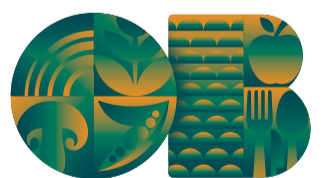
**Open Balkan
Rakija Trophy
2023**

Subota
18. Novembar
Hala 1 / 17⁰⁰



**Open Balkan
Wine Trophy
2023**

Subota
18. Novembar
Hala 1 / 19⁰⁰



**Open Balkan
Chef Culinary
Challenge 2023**

Nedelja
19. Novembar
Hala 5 / 18⁰⁰